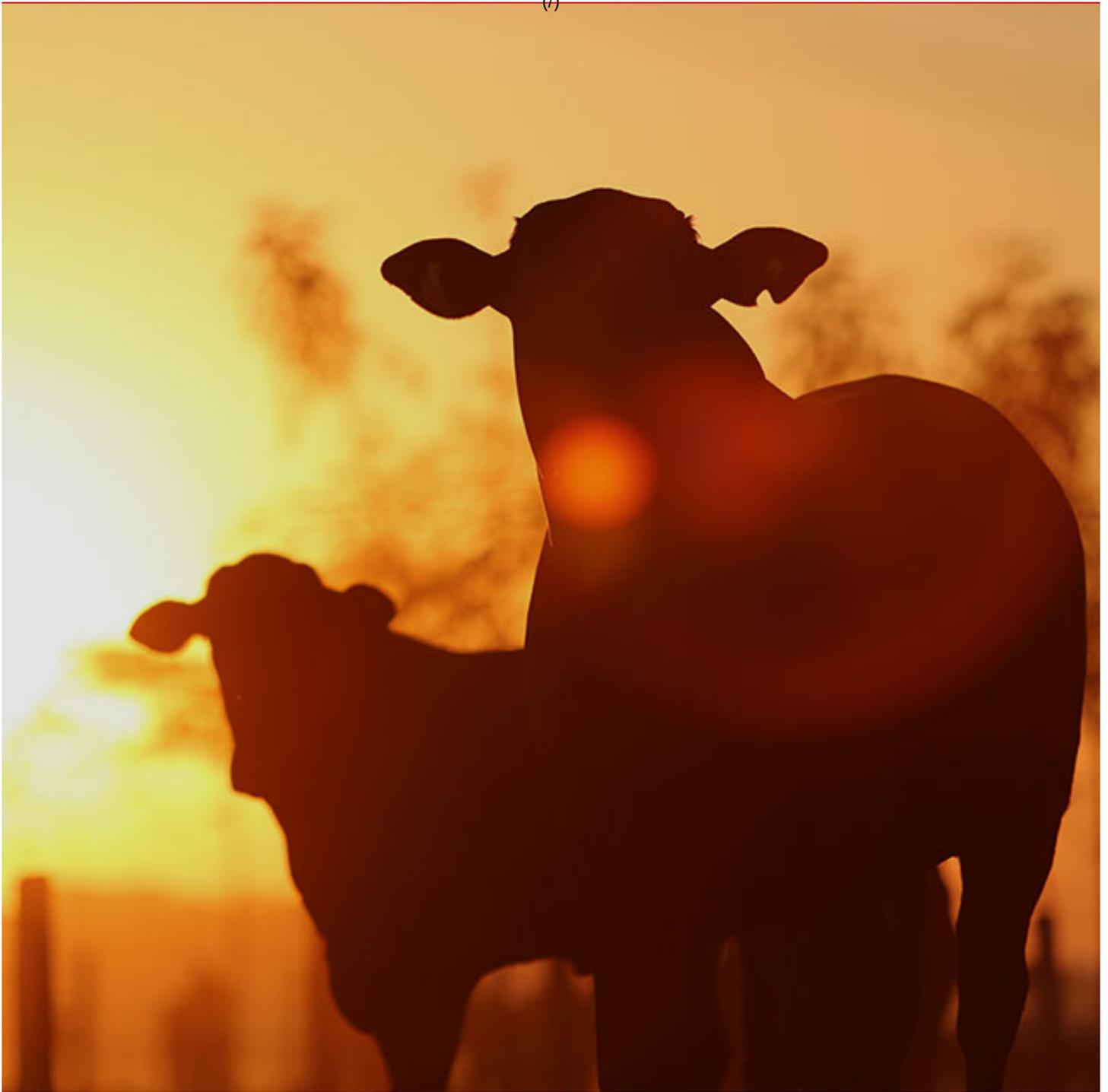


Friboi
(1)



Garantia de Origem

Transparência nas informações e respeito ao consumidor em saber a procedência dos produtos.

Friboi

(/marcas/friboi)

RESERVA
Friboi

(/marcas/reserva-friboi)

Maturatta
Friboi

(/marcas/maturatta-

Chef
Friboi

(/marcas/do-chef-friboi)

1953
Friboi

(/marcas/1953-friboi)

Bordon

(/marcas/bordon)

KITUT

(/marcas/kitut)

EN (/SUSTENTABILIDADE/GARANTIA-DE-ORIGEM/?LANG=EN) | PT (/SUSTENTABILIDADE/GARANTIA-DE-ORIGEM/?LANG=PT)

Garantia de Origem Friboi



Com foco na garantia de origem, na qualidade e na segurança do alimento entregue ao consumidor, desde o bem-estar animal até a entrega do produto final, a empresa adota as melhores práticas de sustentabilidade em toda sua cadeia de valor, e monitora seus fornecedores de gado de forma constante por meio do uso de imagens de satélite, mapas georreferenciados das fazendas e acompanhamento de dados oficiais de órgãos públicos.

De forma única e inovadora, os interessados em saber a origem da carne que consomem podem acessar diretamente pelo site ou pelo telefone celular, fazendo a leitura do QR Code existente nas embalagens dos produtos para ter acesso ao nome da fazenda e sua localização. O protocolo Selo da Cadeia de Fornecimento tem como premissa a transparência nas informações e o respeito ao consumidor em saber a procedência dos produtos.

Selo da Cadeia de Fornecimento

Atualmente, preocupações com Garantia, Confiança e Sustentabilidade são tão fundamentais para a Companhia e seus stakeholders, quanto produtividade, eficiência e lucratividade. Essa é uma reflexão diária da Friboi e da JBS, que focam na melhoria contínua das suas práticas e processos, buscando ir além dos atuais requisitos do mercado. E, a partir do objetivo de formatar parcerias robustas, nasceu o Selo da Cadeia de Fornecimento.

Com a crescente demanda por compromissos, certificações e informações, inclusive por ONGs, e a grande necessidade de, constantemente, receber auditores de diferentes certificadoras nas Unidades, além de um crescente aumento do interesse de clientes/consumidores em relação ao maior conhecimento da cadeia de fornecimento, a JBS desenvolveu o seu próprio protocolo, validado por terceira parte, contemplando padrões internacionais e requisitos de interesse comum de todos os clientes e mercados atendidos pela empresa. A certificadora escolhida para o projeto é a SBC (Serviço Brasileiro de Certificações).



Por que a SBC?

- A certificadora tem mais de 16 anos de experiência no controle de origem de produtos.
- Possui corpo técnico experiente na cadeia de fornecimento.
- É responsável pela certificação de 40% das propriedades rurais SISBOV no Brasil.
- É referência em controles de rastreabilidade, tipificação e bem-estar animal.
- Está apta a acreditação também em outros temas.

Para mais informações sobre o tema acesse: <https://jbs.com.br/qualidade/selo-da-cadeia-de-fornecimento/> (<https://jbs.com.br/qualidade/selo-da-cadeia-de-fornecimento/>)

Rastreabilidade

Pelo seu celular ou pelo site, todos podem saber a origem da carne que consomem de forma simples, prática, rápida e transparente. Pelo celular, basta que você tire uma foto do QR Code presente nas embalagens de carne Friboi, Maturatta Friboi, Reserva Friboi, Do Chef Friboi e 1953 Friboi.

Pelo site, basta digitar no campo ao lado a data de produção e o número do SIF (Serviço de Inspeção Federal) para saber na mesma hora o nome da fazenda de onde saem os mais variados cortes de carne bovina.

SIF

Data de produção



Leia esse QR Code utilizando seu Smartphone e saiba mais sobre a origem da carne que voce esta comprando.

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
42
S.I.F.**

C.P.38
C.I.2048
Peso da Embalagem: 9 gKg

**CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
MAMINHA DA ALCATRA**

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 124/42

NÃO CONTÉM GLÚTEN / RASTREABILIDADE: 0042 - 09/08/19 - 00 - 0 - 0

Data de Produção/LOTE: 09/08/2019 | Data de Validade: 08/10/2019 | Mantenha Resfriado 0°C A 7°C

7 898302 290341
INDUSTRIA BRASILEIRA
PRODUZIDO POR: JBS S/A
ABATEDOURO FRIGORIFICO - Av. Atílio
Fontana, 2550 - Jardim Amazonia - BARRA DO
GARÇAS - MT - BRASIL - CEP78.600-000
- CNPJ 02.916.265/0010-50

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 100G (1 BIFE MÉDIO) - - - - -
Valor energético 104 Kcal = 437 kJ (5VD); Carboidratos 0 g (0VD); Proteínas 21 g (28VD); Gorduras Totais 2,2 g (4VD); Gorduras Saturadas 0,9 g (4VD); Gorduras Trans 0, g (VD não estabelecido); Fibra Alimentar 0 g (0VD); Sódio 74 mg (3VD). VD - Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

621668-1

(/images/sif.png)

Serviço de Atendimento ao Consumidor

SAC

JBS

0800 11 5057
soc.alimentos@jbs.com.br
www.jbs.com.br

Plataforma Garantia de Origem – B2B

Mantendo seu compromisso de sempre investir em inovações que permitam ampliar a nossa garantia de origem, a Friboi implementou no mercado brasileiro uma nova ferramenta para compartilhar informações da sua cadeia de fornecimento de forma rápida, segura e transparente.

Nesta nova plataforma, em princípio disponibilizada para nossos clientes Business to Business (B2B), é possível consultar a comunicação dos itens de Conformidade Socioambiental, Segurança dos Alimentos e Rastreabilidade, adaptada as necessidades dos nossos parceiros, que de forma integrada, poderão visualizar e verificar a aderência da sua cadeia de fornecimento a Política de Compra Responsável.

Acesse o Portal JBS Food Safe: <https://gdo-jbs.foodsafe.info/login> (<https://gdo-jbs.foodsafe.info/login>)

Bem Estar Animal

Em todas as suas fábricas, a Friboi adota políticas rigorosas no que diz respeito ao bem-estar animal.

Essa política está baseada no respeito das cinco liberdades fundamentais dos animais:

- Livre de fome e sede.
- Livre de desconfortos.
- Livre de dores, lesões e doenças.
- Livre para expressar seu comportamento natural.
- Livre de medo e estresse.

Para garantir essas liberdades, são adotados rígidos padrões de transporte e manejo correto dos animais.

A Friboi possui uma frota de veículos apropriados para o transporte desses animais e realiza constantemente o treinamento e a capacitação dos colaboradores que atuam no dia a dia do manejo.

As unidades produtivas são frequentemente auditadas por clientes dos mercados interno e externo, que verificam critérios de sanidade, qualidade, bem-estar animal, rastreabilidade, nutrição, entre outros, em seu processo de verificação.



Dessa forma, as marcas da JBS garantem aos consumidores uma carne saudável e produzida a partir de animais que foram tratados com respeito e sem sofrimento.



ALERTA

Prezados clientes e parceiros, a JBS S.A. informa que apenas se comunica através de seus canais e domínios eletrônicos oficiais, sendo os principais:

[@jbs.com.br](https://jbs.com.br) | [@friboi.com.br](https://friboi.com.br) | [@jbssa.com](https://jbssa.com) | [@seara.com.br](https://seara.com.br)

Qualquer tentativa de contato e/ou comunicação envolvendo algum domínio diferente pode ser considerada como indevida e/ou uma tentativa de fraude.

(<https://pslz.in/friboi>)

([HTTPS://JBS.COM.BR/](https://jbs.com.br/))

 ([HTTPS://WWW](https://www.youtube.com/friboi))

©FRIBOI 2016 TODOS OS DIREITOS RESERVADOS