

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO FT 268
	FT 268	DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - PALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 1 de 4

PRODUTO: CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - PALETA	
CÓDIGO: F4017	VALIDADE: 40 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob n° 0321/1983	TEMPERATURA: MANTENHA RESFRIADA A TEMPERATURA ENTRE 1°C E 7°C.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO	PESO PEÇA: 800-950g
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO	PESO CAIXA: APROXIMADAMENTE 5kg
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: 06	EAN13: 7898609893030

INGREDIENTES	Carne suína (85%), água (11%), sal, açúcar, especiarias salsa, alho em pó e cebola em pó, lactato de sódio (INS 325), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), espessante carragena (INS 407), conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251), aromatizantes naturais óleo resina de capsicum, óleo essencial de alho, óleo essencial de cebola e óleo essencial de orégano.
ALÉRGICOS	Pode conter derivados de soja e pode conter derivados do leite.
DEMAIS INFORMAÇÕES	Não contém glúten.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1 FATIA)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD (*)
Valor Energético	159 kcal =668 kJ	8
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	15 g	20
Gorduras Totais	11 g	20
Gorduras Saturadas	3,8 g	17
Gorduras Trans	0,0 g	-
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	893 mg	37

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

(***) Valor relacionado à porção comestível.

PADRÃO MICROBIOLÓGICO		
Parâmetro	Tolerância	Referência
<i>Salmonella</i> spp/ 25g	Ausência	RDC N°12, de 02 de janeiro de 2001. ANVISA
Estafilococcus coag. Positiva (UFC/g)	<3,0X10 ³	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0X10 ⁴	

ELABORAÇÃO: Gabriela Nunes Jeronimo	APROVAÇÃO: Daniela Veronez
---	--------------------------------------

	FICHA TÉCNICA FT 268	CÓDIGO FT 268
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - PALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 2 de 4

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
Textura	Característico do produto.
Cor	Característica de carne suína curada.
Sabor	Característico de produto temperado.
Odor	Característico do produto.

CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE	
Gânglios Linfáticos	Ausência
Veias	Ausência
Hematomas	Ausência
Cartilagem	Ausência
Pêlos	Ausência
Glândulas	Ausência
Contaminação Fecal	Ausência
Vacinas e Abscessos	Ausência
Corpos Estranhos	Ausência
Coágulos	Ausência
Graxas	Ausência

ELABORAÇÃO: Gabriela Nunes Jeronimo	APROVAÇÃO: Daniela Veronez
---	--------------------------------------

	FICHA TÉCNICA FT 268	CÓDIGO FT 268
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - PALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 3 de 4

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



Etiqueta interna

CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO PALETA

CONTÉM 15% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, AÇÚCARES, TEMPEROS E ADITIVOS. PRODUTO ADICIONADO DE 11% DE ÁGUA.
 PRODUZIDO POR: FRIGODELISS LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO. ESTRADA VELHA CAPIVARI - PORTO FELIZ, SIN" TERRA ROXA - CEP: 13360-000 - CP 61 - CAPIVARI/SP
 CNPJ: 11.257.856/0001-63. Registro no Ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0321/1983. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (85%), ÁGUA (11%), SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS SALSA, ALHO EM PÓ E CEBOLA EM PÓ, LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ANTIOXIDANTE ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESANTE CARRAGENA (INS 407), CONSERVANTES NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), AROMATIZANTES NATURAIS ÓLEO RESINA DE CAPSICUM, ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA E ÓLEO ESSENCIAL DE OREGANO. **ALÉRGICOS:** PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER DERIVADOS DO LEITE. **NÃO CONTEM GLÚTEN.**

CONTÉM AROMATIZANTE.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:

MODO DE CONSERVAÇÃO	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
Refrigerador (até + 7°C)	Vide Validade	3 Dias




7898609893030

SAC FRINNI 19 3492 9390 www.frinni.com.br

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 100g (1 FATIA)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD (*)
Valor Energético	159 kcal = 668 kJ	8
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	15 g	20
Gorduras Totais	11 g	20
Gorduras Saturadas	3,8 g	17
Gorduras Trans	0,0 g	-
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	893 mg	37

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 (***) VD não estabelecido.
 (****) Valor relacionado à porção comestível.

DATA DE FABRICAÇÃO

18/11/2019

VALIDADE

28/12/2019

RASTREABILIDADE

1983-151019-01-10

LOTE

01

CÓDIGO

FXXXX



MANTENHA RESFRIADO ENTRE 1°C A 7°C PESO EMBALAGEM xg

ELABORAÇÃO:

Gabriela Nunes Jeronimo

APROVAÇÃO:

Daniela Veronez

	FICHA TÉCNICA FT 268	CÓDIGO FT 268
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - PALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 4 de 4

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixa de embarque:



Etiqueta da caixa

CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUINO COM OSSO PALETA					
					
DATA DE FABRICAÇÃO 18/11/2019	 <small>7898609893030</small>				
VALIDADE 28/12/2019					
RASTREABILIDADE 1983-151019-01-10					
LOTE 01					
CÓDIGO FXXXX					
<p> NÃO CONTÉM GLÚTEN MANTENHA RESFRIADO ENTRE 1°C A 7°C ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER DERIVADOS DO LEITE </p> <table border="1"> <tr> <th>Peso Bruto</th> <th>Peso Líquido</th> </tr> <tr> <td>5.80 KG</td> <td>5.00 KG</td> </tr> </table>		Peso Bruto	Peso Líquido	5.80 KG	5.00 KG
Peso Bruto	Peso Líquido				
5.80 KG	5.00 KG				
<p> Produzido por: Frigodeliss Ltda - Abatedouro Frigorífico Est. Velha Capivari - Porto Feliz, S/N Bairro: Terra Roxa CEP: 13360-000 CP 61 Capivari - SP (19) 3492-9390 CNPJ: 11.257.856/0001-63 IE: 253.106.729.113 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0321/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA </p>					
					

ELABORAÇÃO: Gabriela Nunes Jeronimo	APROVAÇÃO: Daniela Veronez
---	--------------------------------------