

	FICHA TÉCNICA FT 262	CÓDIGO FT 262
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - SOBREPALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 1 de 4

PRODUTO: CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - SOBREPALETA	
CÓDIGO: F4053	VALIDADE: 40 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob n° 0330/1983	TEMPERATURA: MANTENHA RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 1°C A 7°C.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO	PESO PEÇA: 800-950g
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO	PESO CAIXA: APROXIMADAMENTE 5kg
QUANTIDADE DE PEÇAS APROXIMADAMENTE POR CAIXA: 06 PEÇAS	EAN13: 7898609893214

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 óregano.
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	163 kcal = 685 kJ	8
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	16 g	21
Gorduras Totais	11 g	20
Gorduras Saturadas	4,3 g	20
Gorduras Trans	0,0 g	-
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	872 mg	36

(*) % 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.

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

	FICHA TÉCNICA FT 262	CÓDIGO FT 262
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - SOBREPALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 2 de 4

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)	$<3,0 \times 10^3$	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	$<1,0 \times 10^4$	

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 262	CÓDIGO FT 262
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - SOBREPALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 3 de 4

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo



Etiqueta interna

CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO SOBREPALETA

CONTÉM 15% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, AÇÚCARES, TEMPEROS E ADITIVOS. PRODUTO ADICIONADO DE 11% DE ÁGUA. PRODUZIDO POR: FRIGODELIS LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO, ESTRADA VELHA CAPIVARI - PORTO FELIZ, SP - TERRA ROXA - CEP: 13360-000 - CP 01 - CAP. MAR/SP

CNPJ: 11.257.836/0001-63. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DPOA sob nº 0330/1983. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (80%), ÁGUA (11%), SAL, AÇÚCAR, E SPECIARIAS SALSA, ALHO EM PÓ E CEBOLA EM PÓ, LACTATO DE SÓDIO (INS 329), ANTIOXIDANTE SOASCORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSÓDICO (INS 921), ESPESANTE CARRAGEENA (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 ÓREGANO. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER DERIVADOS DO LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 100g (1 FATIA)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD (*)
Valor Energético	163 kcal = 685 kJ	8
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	16 g	21
Gorduras Totais	11 g	20
Gorduras Saturadas	4,3 g	20
Gorduras Trans	0,0 g	0
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	872 mg	36

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

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 kg

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

	FICHA TÉCNICA FT 262	CÓDIGO FT 262
		DATA DA REVISÃO 22/01/2020
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - SOBREPALETA	NUMERO DA REVISÃO 00
		Página 4 de 4

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixa de embarque



Etiqueta da caixa

CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO SOBREPALETA					
					
DATA DE FABRICAÇÃO 18/11/2019	 769609893214				
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° 0330/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA </p>					

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