



| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | | Cód. Documento: FT.4028 |
| | | | Data emissão: 03/07/2024 |
| Documento Confidencial | | X | Cópia Controlada |

| | | |
|---|-----------------------|---|
| 1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA | | |
| Razão Social: FRIGODELISS LTDA. – ABATEDOURO FRIGORÍFICO | | |
| Endereço: Estrada Velha Capivari – Porto Feliz, S/N – Terra Roxa | | |
| Cidade: Capivari | | |
| Estado: SP | CEP: 13369-899 | Caixa Postal: 61 |
| CNPJ: 11.257.856/0001-63 | | I.E.: 253.106.729.113 |
| Nome do Responsável (Qualidade): Rafaela Ferrari Bedendi | | e-mail: rafaela@frinni.com.br |
| | | Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9546 |
| Nome do Responsável (Comercial): Rogério Bresciani | | e-mail: rogerio@frinni.com.br |
| | | Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9504 |

| | |
|---|------------------------------------|
| 2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO | |
| PRODUTO: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | |
| DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 10 KG) COSTELA TEMP CONG DE SUÍNO | |
| MARCA: FRINNI | CÓDIGO: F4028 |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0333/1983 | VALIDADE: 365 dias |
| TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio. | |
| QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: Aproximadamente 12 | PESO PEÇA: Entre 700 e 900g |
| EAN13: 7898609893061 | NCM: 0210.19.00 |
| DESTINO: Mercado interno | |

| | |
|---|---|
| 3. EMBALAGEM | |
| 3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA | |
| TIPO: Saco de Polietileno | TARA: 10g |
| DIMENSÕES: 170x280mm | |
| 3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA | |
| TIPO: Caixa de Papelão | TARA: 411g |
| PESO BRUTO: Aproximadamente 10kg | PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 10kg |
| DIMENSÕES (CxLxA): 393x334x134mm | |
| 3.3. PALLET | |
| TIPO: PBR I | DIMENSÕES: 1000mmx1200mm |
| PALLETIZAÇÃO: 80 caixas (lastro 8 x altura 10) | |


| | | |
|---|---|---------------|
| Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 1 / 7 |
|---|---|---------------|

| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | | Cód. Documento: FT.4028 |
| | | | Data emissão: 03/07/2024 |
| Documento Confidencial | | X | Cópia Controlada |

| |
|--|
| 4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO |
| Ingredientes: costela suína (85%), água (10%), sal, açúcar, salsa, alho, cebola, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), espessante carragena (INS 407), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), aromatizantes naturais: óleo resina capsicum, óleo essencial alho, óleo essencial cebola e óleo essencial orégano e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). |
| 4.1. DECLARAÇÃO DE OGM |
| Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico. |
| 4.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN |
| Não contém glúten. |
| 4.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE |
| Contém aromatizante natural. |
| 4.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO? |
| Não. |

| 5. ALERGÊNICOS | | | | |
|--|--------|------------------|-------------|------------|
| Ingredientes Alergênicos | Contém | Contém Derivados | Pode Conter | Não Contém |
| Trigo | | | | X |
| Centeio | | | | X |
| Cevada | | | | X |
| Aveia e suas estirpes hibridizadas | | | | X |
| Ovos | | | | X |
| Peixes | | | | X |
| Amendoim | | | | X |
| Soja | | | X | |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos | | | X | |
| Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | | | | X |
| Avelãs (<i>Corylus spp.</i>) | | | | X |
| Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>) | | | | X |
| Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) | | | | X |

| | | |
|---|---|---------------|
| Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 2 / 7 |
|---|---|---------------|


| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | | Cód. Documento: FT.4028 |
| | | | Data emissão: 03/07/2024 |
| Documento Confidencial | | X | Cópia Controlada |

| | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|---|
| Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>) | | | | X |
| Nozes (<i>Juglans spp.</i>) | | | | X |
| Pecãs (<i>Carya spp.</i>) | | | | X |
| Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>) | | | | X |
| Pinoli (<i>Pinus spp.</i>) | | | | X |
| Castanhas (<i>Castanea spp.</i>) | | | | X |
| Látex natural | | | | X |

| 6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO | | | | | |
|-----------------------------|---------------|---|----------------------|---------------|----------------------------------|
| Parâmetros | Especificação | | | | Referência |
| | n | c | Limite intermediário | Limite máximo | |
| <i>Escherichia coli/g</i> | 5 | 3 | 10^2 | 10^3 | IN nº161, de 01 de julho de 2022 |
| <i>Aeróbios mesófilos/g</i> | 5 | 3 | 10^5 | 10^6 | |
| <i>Salmonella spp./25g</i> | Ausência | | | | |

| 7. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS | | |
|---|---------------------|--|
| Parâmetro | Especificação | Referência |
| Nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251) | Máximo de 150 mg/kg | Instrução Normativa nº 211, de 01 de março de 2023 |

| | | |
|---|---|---------------|
| Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 3 / 7 |
|---|---|---------------|

| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | | Cód. Documento: FT.4028 |
| | | | Data emissão: 03/07/2024 |
| Documento Confidencial | | X | Cópia Controlada |

| 8. PARÂMETROS DE QUALIDADE | |
|---|---------------|
| Parâmetros | Especificação |
| Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos | Ausência |
| Pedaços de couro, veias, ossos | Ausência |
| Pelo, contaminação fecal, corpos estranhos, abscessos | Ausência |

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL |
|---|
| Porções por embalagem: 9 • Porção: 100 g (1/6 unidade) |
| Por 100g (%VD*): Valor energético 234kcal (13%) • Carboidratos 0,5g (0%), dos quais Açúcares totais 0,4g (0%), Açúcares adicionados 0,4g (0%) • Proteínas 13g (18%) • Gorduras totais 20g (36%), das quais Gorduras saturadas 6,4g (29%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1036mg (43%). |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. |

| 10. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO | | |
|---|-------------------|------------------|
| CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA | | |
| Dentro do prazo de validade consumir até: | | |
| Modo de conservação | Embalagem fechada | Embalagem aberta |
| Freezer (-18°C ou mais frio) | Vide validade | 45 dias |
| Congelador (inferior a -4°C) | 180 dias | 30 dias |
| Refrigerador (0°C a +4°C) | 07 dias | 1 dia |

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.


Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

Não lave o produto cru antes do manuseio.

Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

| | | |
|---|---|---------------|
| Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 4 / 7 |
|---|---|---------------|

| | | |
|---|---|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | |
| | Cód. Documento: FT.4028 Data emissão: 03/07/2024 Revisão nº: 02 | |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada |

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:


Costela suína com aproximadamente 105x105x68mm (comprimento x largura x espessura).



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo. São colocadas, aproximadamente, duas frações de costela em cada saco de polietileno.



| | | |
|---|--|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | Cód. Documento: FT.4028 |
| | | Data emissão: 03/07/2024 |
| Revisão nº: 02 | | |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada |

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixas de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar as identificações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



Etiqueta da caixa:

CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA

DATA DE FABRICAÇÃO
XX/XX/XXXX

VALIDADE
XX/XX/XXXX

RASTREABILIDADE
XXXX - XXXXXX - XX - XX

LOTE
XX

CÓDIGO
FXXX






MANTENHA CONGELADA À TEMPERATURA
DE -12°C OU MAIS FRIO

| | |
|-------------------|---------------------|
| PESO BRUTO | PESO LÍQUIDO |
| X,XX kg | X,XX kg |

FRIGODELISS LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO
 ESTRADA VELHA CAPIVARI - PORTO FELIZ,
 S/N - TERRA ROXA - CAPIVARI/SP - CEP: 13369-899
 CNPJ: 11.257.856/0001-63 - I.E.: 253.106.729.113
 SAC FRINNI ☎ 19 3492 9390 www.frinni.com.br
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0333/1983
 INDÚSTRIA BRASILEIRA



XXXXXXXXXXXXXX

| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA | | Cód. Documento: FT.4028 |
| | | | Data emissão: 03/07/2024 |
| Documento Confidencial | | X | Cópia Controlada |

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

| Revisão | Data | Descrição |
|---------|------------|---|
| 00 | 30/09/2019 | Emissão do documento. |
| 01 | 28/10/2022 | Atualização da legislação de padrões microbiológicos e logotipo da empresa. |
| 02 | 03/07/2024 | Revisão da ficha técnica. |

| | | |
|--|--|---------------|
| Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 7 / 7 |
|--|--|---------------|