
	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO		Cód. Documento: FT.4033
			Data emissão: 04/07/2024
			Revisão nº: 02
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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO			
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 05 KG) LOMBO TEMP RESFR DE SUÍNO			
MARCA: FRINNI		CÓDIGO: F4033	
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0325/1983		VALIDADE: 40 dias	
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C			
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: Aproximadamente 6		PESO PEÇA: Entre 700 e 900g	
EAN13: 7898609893115		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: 180g	
PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg		PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg	
DIMENSÕES (CxLxA): 277x232x110mm			
3.3. PALLET			
TIPO: PBR I		DIMENSÕES: 1000mmx1200mm	
PALLETIZAÇÃO: 160 caixas (lastro 16 x altura 10)			


Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 1 / 8
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO		Cód. Documento: FT.4033
			Data emissão: 04/07/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO
Ingredientes: lombo (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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 2 / 8
---	---	---------------


	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA		Cód. Documento: FT.4033
	DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO		Data emissão: 04/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)				X
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. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Parâmetro	Especificação	Referência
Textura	Característica	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Cor	Característica	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 8
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO		Cód. Documento: FT.4033
			Data emissão: 04/07/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	


8. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS		
Parâmetro	Especificação	Referência
Umidade (máx.) %	75	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Proteína (mín.) %	16	
Carboidratos (máx.) %	2	
Gordura (máx.) %	-	
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

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

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 9 • Porção: 100 g (1/9 unidade)
Por 100g (%VD*): Valor energético 147kcal (7%) • Carboidratos 0,5g (0%), dos quais Açúcares totais 0,4g (0%), Açúcares adicionados 0,4g (0%) • Proteínas 17g (23%) • Gorduras totais 8,5g (17%), das quais Gorduras saturadas 2,8g (13%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1014mg (42%).
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 4 / 8
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO		Cód. Documento: FT.4033
			Data emissão: 04/07/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

11. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO		
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
Modo de conservação	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Refrigerador (0°C a +4°C)	Vide validade	3 dias

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

Mantenha refrigerado até o momento do preparo.

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: 5 / 8
---	---	---------------



FICHA TÉCNICA

CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO

Cód. Documento: FT.4033

Data emissão: 04/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

12. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Lombo suíno com aproximadamente 113x128x65mm (comprimento x largura x espessura).



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



**FICHA TÉCNICA****CARNE TEMPERADA RESFRIADA
DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO**

Cód. Documento: FT.4033

Data emissão: 04/07/2024

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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO	
DATA DE FABRICAÇÃO XX/XX/XXXX	
VALIDADE XX/XX/XXXX	
RASTREABILIDADE XXXX - XXXXXX - XX - XX	
LOTE XX	
CÓDIGO FXXXX	
 MANTENHA RESFRIADA ENTRE 0° A +7°C	
PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO
X,XX kg	X,XX kg
 XXXXXXXXXXXXXX	
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 0325/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA	

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA		Cód. Documento: FT.4033
	DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO		Data emissão: 04/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

13. 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	04/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 8 / 8
--	--	---------------