	FICHA TÉCNICA	
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM PELE	Cód. Documento: FT.0253
		Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 00
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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - BARRIGA QUADRADA COM PELE	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) BARRIGA QUADRADA RESFR COM PELE	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0253
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0164/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 3 peças	PESO DA PEÇA: Aproximadamente 6kg
EAN13: 7898609891807	NCM: 0203.19.00
DESTINO: Mercado interno	

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	
PORCENTAGEM DE GORDURA: 30%	
COMPRIMENTO: 500mm	LARGURA: 290mm
ESPESSURA: 40 a 50mm	

4. EMBALAGEM	
4.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Filme de Polietileno	PESO: 21g
DIMENSÕES: Variável	
4.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 618g
PESO BRUTO: Aproximadamente 20kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 20kg

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 1 / 6
---	---	---------------


	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM PELE		Cód. Documento: FT.0253
			Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 00	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

DIMENSÕES (CxLxA): 529x324x151mm	
4.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000x1200mm
PALLETIZAÇÃO: 70 caixas (7 lastro x 10 altura)	

5. DECLARAÇÕES
5.1. DECLARAÇÃO DE OGM
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
5.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN
Não contém glúten.
5.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE
Não contém aromatizantes.
5.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?
Não.

6. 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> , <i>sin.:Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</i> L.)				X
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)				X
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)				X

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 2 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM PELE		Cód. Documento: FT.0253
			Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 00	
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

7. 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				

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
Parâmetro	Especificação
Odor	Característico
Cor	Característica
Aspecto	Característico

9. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Hematomas, Coágulos, Veias, Pelos	Ausência
Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM PELE		Cód. Documento: FT.0253
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 00
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Este produto é isento do uso da tabela nutricional segundo a legislação RDC N° 429 de 08 de outubro de 2020 e IN N° 75 de 08 de outubro de 2020.

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: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 4 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM
OSSO – BARRIGA QUADRADA COM
PELE**

Cód. Documento: FT.0253

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 00

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

12. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Barriga quadrada com pele.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**


Sacos de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal 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).



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 5 / 6

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM PELE		Cód. Documento: FT.0253
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 00
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

13. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	01/07/2024	Emissão do documento.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 6 / 6
---	---	---------------