	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3110
	OSSO – PALETA		Data emissão: 02/07/2024
			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 RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - PALETA			
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX PAP) PALETA COM OSSO SEM PELE RESFRIADA.			
MARCA: FRINNI		CÓDIGO: F3110	
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0223/1983		VALIDADE: 14 dias	
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C.			
QUANTIDADE DE PEÇAS: 2 peças		PESO PEÇA: Aproximadamente 7,5kg	
EAN13: 7898935820182		NCM: 0203.12.00	
DESTINO: Mercado interno			

3. EMBALAGEM			
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA			
TIPO: Saco de Polietileno		TARA: 21g	
DIMENSÕES: Variável			
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA			
TIPO: Caixa de papelão		TARA: 670g	
PESO BRUTO: Aproximadamente 15kg		PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 15kg	
DIMENSÕES (CxLxA): 560x220x305mm			
3.3. PALLET			
TIPO: PBR I		DIMENSÕES: 1000x1200mm	
PALLETIZAÇÃO: 45 caixas (9 lastro x 5 altura)			

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 1 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO – PALETA**

Cód. Documento: FT.3110

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

4. DECLARAÇÕES**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

Não 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
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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner
Analista de QualidadeAprovado por: Camila Piai Rossi
Supervisora de Qualidade

Página: 2 / 6

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3110
	OSSO – PALETA		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

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 DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Pedaços de couro, veias, abscessos	Ausência
Pelos, contaminação fecal/biliar, corpos estranhos	Ausência

8. 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.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3110
	OSSO – PALETA		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

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: 4 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO – PALETA**

Cód. Documento: FT.3110

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada


10. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Paleta com osso e sem pele com aproximadamente 550x300x90mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Sacos de polietileno transparente, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade, lote e rastreabilidade.



	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3110
	OSSO – PALETA		Data emissão: 02/07/2024
			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).



11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

Revisão	Data	Descrição
00	06/11/2019	Emissão do documento.
01	02/12/2021	Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, temperatura de estocagem, parâmetros de qualidade e padrão microbiológico.
02	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 6 / 6
---	---	---------------