	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO</b>	Cód. Documento: FT.3121
		Data emissão: 01/07/2024
		Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

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

<b>2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	
<b>PRODUTO:</b> ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX 20KG) SUÃ RESFRIADO SUÍNO	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F3121
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0216/1983	<b>VALIDADE:</b> 14 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha resfriada entre 0° a +7°C.	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> Não se aplica	<b>PESO DA PEÇA:</b> Não se aplica
<b>EAN13:</b> 7898609890169	<b>NCM:</b> 0203.19.00
<b>DESTINO:</b> Mercado interno	

<b>3. EMBALAGEM</b>	
<b>3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
<b>TIPO:</b> Saco de Polietileno	<b>TARA:</b> 21g
<b>DIMENSÕES:</b> Variável	
<b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
<b>TIPO:</b> Caixa de Papelão	<b>TARA:</b> 618g
<b>PESO BRUTO:</b> Aproximadamente 20kg	<b>PESO LÍQUIDO:</b> Aproximadamente 20kg
<b>DIMENSÕES (CxLxA):</b> 529x324x151mm	
<b>3.3. PALLET</b>	
<b>TIPO:</b> PBR I	<b>DIMENSÕES:</b> 1000x1200mm
<b>PALLETIZAÇÃO:</b> 70 caixas (7 lastro x 10 altura)	

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

**FICHA TÉCNICA****ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO**

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

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 aromatizantes.

**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> , <i>sin.:Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis L.</i> )				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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3121
			Data emissão: 01/07/2024
		Revisão nº: 03	
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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	IN nº161, de 01 de julho de 2022
<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	
<i>Salmonella spp./25g</i>	Ausência				


#### 7. PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Pedaços de couro, pelos, glândulas, gânglios linfáticos	Ausência
Contaminação fecal/biliar, corpos estranhos, abscessos	Ausência
Medula, veias, coágulos	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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3121
			Data emissão: 01/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

<b>9. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO</b>		
<b>CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
<b>Modo de conservação</b>	<b>Embalagem fechada</b>	<b>Embalagem aberta</b>
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****ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO**

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada


**10. FOTO DO PRODUTO****PRODUTO:**

Suã suíno.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Suã embalado em saco plástico de polietileno, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.



	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3121
			Data emissão: 01/07/2024
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	22/11/2019	Emissão do documento.
01	03/12/2021	Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, parâmetros de qualidade, padrão microbiológico e foto da embalagem.
02	29/09/2023	Revisão do documento com alteração do logotipo da empresa e parâmetros microbiológicos.
03	01/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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