	FICHA TÉCNICA	
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM	Cód. Documento: FT.3311
	OSSO - PICANHA	Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 01
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 - PICANHA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 05KG) PICANHA RESFRIADA SUÍNA	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3311
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0224/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 11 peças	PESO DA PEÇA: 460g
EAN13: 7898935820625	NCM: 0203.19.00
DESTINO: Mercado interno.	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Filme de Polietileno	PESO: 21g
DIMENSÕES: Variável	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 180g
PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg
DIMENSÕES: 277x232x110mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000x1200mm
PALLETIZAÇÃO: 160 caixas (16 lastro x 10 altura)	

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

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM****OSSO - PICANHA**

Cód. Documento: FT.3311

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO**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> , <i>sin.:Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</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

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. QualidadeAprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 2 / 6

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.3311
	OSSO - PICANHA		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

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 DE QUALIDADE	
Parâmetro	Especificação
Cor	Característica
Odor	Característico
Aspecto	Característico

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

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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.3311
	OSSO - PICANHA		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

10. 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		Cód. Documento: FT.3311
OSSO - PICANHA		Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada


12. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:
Picanha suína.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:
Picanha embalada em filme plástico de polietileno, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.



	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.3311
	OSSO - PICANHA		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixa de papelão contendo 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).



15. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

Revisão	Data	Descrição
00	14/11/2019	Emissão do documento.
01	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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