
	FICHA TÉCNICA	
	GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO	Cód. Documento: FT.0010
		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: GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) BANHA CONGELADA DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0010
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0215/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 20 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 950g
EAN13: 7898609890688	NCM: 0209.10.21
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	TARA: 55g
PESO BRUTO: Aproximadamente 18kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 18kg
DIMENSÕES: 550x750mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
Não se aplica.	


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

	FICHA TÉCNICA		
	GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO		Cód. Documento: FT.0010
			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> , <i>sin.: 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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 2 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO		Cód. Documento: FT.0010
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
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	2	10	10 ²	IN nº161, de 01 de julho de 2022
<i>Estafilococos coagulase positiva/g</i>	5	1	5x10 ²	3x10 ³	
<i>Salmonella spp./25g</i>	Ausência				


7. PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Osso, veias, pelos	Ausência
Contaminação fecal, corpos estranhos, abscessos	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		
	GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO		Cód. Documento: FT.0010
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

9. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO		
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
Modo de conservação	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Freezer (-18°C ou mais frio)	Vide validade	45 dias
Congelador (inferior a -4°C)	180 dias	30 dias
Refrigerador (0°C a +4°C)	07 dias	1 dia

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

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.


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	
	GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO	Cód. Documento: FT.0010
		Data emissão: 02/07/2024
	Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada


10. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:
Banha de suíno.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:
Saco de polietileno azul com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor juntamente da etiqueta primária (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



	FICHA TÉCNICA		
	GORDURA EM RAMA CONGELADA DE SUÍNO - EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO		Cód. Documento: FT.0010
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	29/01/2020	Emissão do documento.
01	06/05/2022	Atualização do documento, logotipo da empresa 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
--	--	----------------------