
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM</b>	Cód. Documento: FT.0133
		Data emissão: 25/06/2024
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> MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (SC PLAST) RIM RESFRIADO DE SUÍNO	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F0133
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0165/1983	<b>VALIDADE:</b> 14 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> Aproximadamente 90 peças	<b>PESO PEÇA:</b> Aproximadamente 185g
<b>EAN13:</b> 7898609891845	<b>NCM:</b> 0206.30.00
<b>DESTINO:</b> Mercado interno	

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


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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM</b>		Cód. Documento: FT.0133
			Data emissão: 25/06/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

<b>4. DECLARAÇÕES</b>
<b>4.1. DECLARAÇÃO DE OGM</b>
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
<b>4.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN</b>
Não contém glúten.
<b>4.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE</b>
Não contém aromatizante natural.
<b>4.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?</b>
Não.

<b>5. ALERGÊNICOS</b>				
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
Látex natural				X

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM</b>		Cód. Documento: FT.0133
			Data emissão: 25/06/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

#### 6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Parâmetros	Especificação				Referência
	n	c	Limite intermediário	Limite máximo	
<i>Escherichia coli</i>	5	2	<10	10 <sup>2</sup>	IN n°161, de 01 de julho de 2022
<i>Estafilococcus coagulase positiva</i>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM</b>		Cód. Documento: FT.0133
			Data emissão: 25/06/2024
		Revisão nº: 02	
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

### MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM

Cód. Documento: FT.0133

Data emissão: 25/06/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

## 10.FOTO DO PRODUTO

### PRODUTO:


Rim suíno.



### EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Saco de polietileno verde 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).



	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO - RIM</b>		Cód. Documento: FT.0133
			Data emissão: 25/06/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES</b>		
<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição</b>
00	30/01/2020	Emissão do documento.
01	25/06/2024	Revisão da ficha técnica.

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