

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -</b>		Cód. Documento: FT.0345
	<b>FÍGADO</b>		Data emissão: 13/11/2024
			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> MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO - FÍGADO	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (SC PLAST) FÍGADO CONGELADO DE SUÍNO	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F0345
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0207/1983	<b>VALIDADE:</b> 365 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> Aproximadamente 12 peças	<b>PESO PEÇA:</b> Aproximadamente 1,5kg
<b>EAN13:</b> 7898609892224	<b>NCM:</b> 0206.41.00
<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 Encarregada de Qualidade	Página: 1 / 6
--	--	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -</b>		Cód. Documento: FT.0345
	<b>FÍGADO</b>		Data emissão: 13/11/2024
			Revisão nº: 03
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>
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.: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 Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Encarregada de Qualidade	Página: 2 / 6
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -</b>		Cód. Documento: FT.0345
	<b>FÍGADO</b>		Data emissão: 13/11/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO</b>					
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 nº313, de 04 de setembro de 2024
<i>Salmonella spp./25g</i>	Ausência				

<b>7. PARÂMETROS DE QUALIDADE</b>	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Pelos, 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 Encarregada de Qualidade	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -</b>		Cód. Documento: FT.0345
	<b>FÍGADO</b>		Data emissão: 13/11/2024
			Revisão nº: 03
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>
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 Encarregada de Qualidade	Página: 4 / 6
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -</b>		Cód. Documento: FT.0345
	<b>FÍGADO</b>		Data emissão: 13/11/2024
		Revisão nº: 03	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

## 10. FOTO DO PRODUTO

**PRODUTO:**

Fígado suíno.



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Sacos de polietileno azul com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal 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).



	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -</b>		Cód. Documento: FT.0345
	<b>FÍGADO</b>		Data emissão: 13/11/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES</b>		
<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição</b>
00	02/01/2020	Emissão do documento.
01	28/09/2022	Atualização do documento, logotipo da empresa e padrão microbiológico.
02	25/06/2024	Revisão da ficha técnica.
03	13/11/2024	Atualização da legislação de padrões microbiológicos.

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