



PALETA BOVINA RESFRIADA

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700		Código do Produto 1101	Data de emissão: 11/03/2024	Revisão: 00
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS				
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		FRIGORÍFICO LESTE LTDA - Indústria de Carne e Derivados - Rua Flamboyant, N ° 70 – Parque das Aroeiras. CEP: 35044-771 – Governador Valadares – MG – Brasil CNPJ: 15.549.476/0001-53 / IE: 001963127.00-50 Fone: (33) 3271-9330 SAC: (33) 3271-9330 E-mail: marcos@frigoleste.com.br Site: www.frigoleste.com.br		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO		CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - PALETA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°001/7009		
PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS		ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
		ASPECTO / COR / ODOR	CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO	
PARÂMETROS DO PRODUTO		ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
		Peso Unitário	Não aplicável	
		Largura (média)	Não aplicável	
		Espessura (média)	Não aplicável	
		Comprimento (médio)	Não aplicável	
ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS		ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
		Cartilagem / Pele	Ausência	
		Gânglios / Linfonodos / Glândulas	Ausência	
		Hematomas / Coágulos	Ausência	
		Sujidade (Fecal / Biliar / Vidro / Plástico)	Ausência	
		Nota: Não conformidade em desacordo com as BPFs estão sujeitos as medidas de rejeição a critério da Garantia de Qualidade.		
DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO		O produto cárneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. Este produto é proveniente da desossa de bovino e o corte Paleta sofre refilê. As peças são embaladas, seladas a vácuo, e após serem pesadas no setor de Embalagem Secundária segue para o estoque de resfriados onde permanece até sua expedição.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)		ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
		Salmonella sp . /25g Escherichia coli (UFC/g) Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0x10 ² até 1,0 x 10 ⁶	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)		NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
INGREDIENTES		Carcaça Bovina Resfriada.		

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	217	10
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	28	17
	Gordura Totais (g)	9	36
	Gorduras saturadas (g)	3,9	18
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	88	4
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
	INFORMAÇÕES ADICIONAIS	Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde.	
Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.			
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária		Termoencolhível
	Dimensões da embalagem primária		46 cm x 60 cm
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17,5 cm x 38,5 cm x 56 cm
	Peso da embalagem secundária		1,080g
	Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 6 peças
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada		Até 7°C ou mais frio vide validade.
	Embalagem aberta		4°C ou mais frio 3 dias.
PRAZO DE VALIDADE	60 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926891610		
NCM	2013000		
CÓDIGO DUN	97898926891613		
CÓDIGO INTERNO	1101		