COXÃO MOLE PORCIONADO CONGELADO

Elaborado por: **Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700**	Código do Produto **1182**	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 CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - COXÃO MOLE - RESGISTRO NO IMA/GIP SOB N°002/7009**	
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 que é desossado e o corte Coxão Mole sofre refile e é porcionado. As peças são embaladas, seladas a vácuo, e após serem pesadas no setor de Embalagem Secundária seguem para o túnel de congelamento onde permanecem até o fim do ciclo. Finalizado este ciclo, o produto fica armazenado na Câmara de Estocagem de Congelados, onde permanece até sua expedição.	
ESPECIFICAÇÕES MICROBILÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	**ATRIBUTOS**	**SATISFATÓRIO**
	Salmonella sp . /25g	Ausência
	Escherichia coli (UFC/g)	até $1{,}0 \times 10^{2}$
	Aeróbios Mesófilos	até $1{,}0 \times 10^{6}$
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)	255	14
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	25	33
	Gordura Totais (g)	20	36
	Gorduras saturadas (g)	9	41
	Gorduras trans (g)	0	
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	71	3
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	**Este produto mantém suas melhores características se exposto/transportado à temperatura mínima de (-)12°C ou mais frio. Se desgelado, este produto não deverá ser congelado novamente.**		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	**ATRIBUTOS**	**CARACTERÍSTICAS**	
	Material da embalagem primária	Polietilileno	
	Dimensões da embalagem primária	22 cm x 31 cm	
	Peso da embalagem primária	10g	
	Fechamento da embalagem primária	Solda Quente	
	Material de embalagem secundária	Papelão	
	Dimensões da embalagem secundária	17cm x 37cm x 55,5cm	
	Peso da embalagem secundária	0,580g	
	Quantidade de peças por embalagem secundária	+/- 24 peças	
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Congelado de 0 à -12°C ou mais frio vide validade.	
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 4°C 3 dias.	
PRAZO DE VALIDADE	365 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926889730		
NCM	2023000		
CÓDIGO DUN	97898926889733		
CÓDIGO INTERNO	1182		