



BARRIGA COM PELE SUÍNA

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2008	Data de emissão: 23/04/2024	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 SUÍNO SEM OSSO - BARRIGA (COM PELE) - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°004/7009		
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	
ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Cartilagem / Pele	presente	
	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	<p>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.</p> <p>A barriga é separada do restante da carcaça. Esse corte inclui a pele, uma camada de gordura e a carne subjacente. É importante que o corte seja feito de maneira precisa para manter a integridade da pele e das camadas de gordura. 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.</p>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	até 1,0x10 ²	
	Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 ⁶	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
INGREDIENTES	Carne Suína		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100g (1 pedaço)

	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	514	26
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	9,3	17
Gordura Totais (g)	53	81
Gorduras saturadas (g)	19	95
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (g)	32	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

- MANTENHA RESFRIADO 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.

Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO

ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS
Material da embalagem primária	Poliétileno
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	17,5cm x 38,5cm x 56cm
Peso da embalagem secundária	1,180g
Quantidade de peças por embalagem secundária	+/- 4 peças

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Embalagem Fechada	Mantenha resfriado e 0 a 7°C
Embalagem aberta	0 a 4°C - 3 dias.

PRAZO DE VALIDADE

30 dias após a data de fabricação.

EAN 13

7898926890170

NCM

2031900

CÓDIGO DUN

97898926890173

CÓDIGO INTERNO

2008