



## PERNIL SUÍNO CONGELADO - ISCAS

|  |  |  |             |
|--|--|--|-------------|
| Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b><br>Técnica CRMV: 29.700 | Código do Produto<br><b>2058</b>   | Data de emissão:<br><b>23/04/2024</b>            | Revisão: 00 |
| <b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS</b>                       |  |  |             |
| <b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>  | FRIGORÍFICO LESTE LTDA - <b>Indústria de Carne e Derivados</b> - 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   |  |             |
| <b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>  | CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO- PERNIL - ISCAS - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°006/7009   |  |             |
| <b>PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>   | <b>ATRIBUTOS</b>   | <b>CARACTERÍSTICAS</b>                           |             |
|  | ASPECTO / COR / ODOR   | CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO |             |
| <b>PARÂMETROS DO PRODUTO</b>   | <b>ATRIBUTOS</b>   | <b>CARACTERÍSTICAS</b>                           |             |
|  | Peso Unitário  | Não aplicável                                    |             |
|  | Largura (média)  | Não aplicável                                    |             |
|  | Espessura (média)  | Não aplicável                                    |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS</b>   | <b>ATRIBUTOS</b>   | <b>CARACTERÍSTICAS</b>                           |             |
|  | Cartilagem / Pele  | Ausência   |             |
|  | Gânglios / Linfonodos / Glândulas  | Ausência   |             |
|  | Hematomas / Coágulos   | Ausência   |             |
|  | Sujidade (Fecal / Biliar / Vidro / Plástico)   | Ausência   |             |
|  | <b>Nota: Não conformidade em desacordo com as BPFs estão sujeitos as medidas de rejeição a critério da Garantia de Qualidade.</b>  |  |             |
| <b>DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO</b>                          | <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>O processo de fabricação do pernil suíno, uma peça de carne que provém da parte traseira do suíno, envolve etapas cuidadosas para garantir sua qualidade e sabor.</p> <p>O pernil é separado da carcaça. Esse corte inclui a coxa e a parte superior da perna do suíno. Após esse processo ele é picado em iscas.</p> |  |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)</b>                   | <b>ATRIBUTOS</b>   | <b>SATISFATÓRIO</b>                              |             |
|  | <i>Salmonella</i> /25g   | Ausência   |             |
|  | <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)  | até 1,0x10 <sup>2</sup>                          |             |
|  | Aeróbios Mesófilos   | até 1,0 x 10 <sup>6</sup>                        |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>                    | NÃO SE APLICA  | NÃO SE APLICA                                    |             |
| <b>INGREDIENTES</b>  | Carcaça Suína Resfriada.   |  |             |

|  |   | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                 |                        |
|--|---|--|------------------------|
| <b>TABELA NUTRICIONAL</b>                    | Porção: 100g (1 pedaço)   |  |                        |
|  |   | 100g                                   | %VD*                   |
|  | Valor energético (kcal)   | 238                                    | 12                     |
|  | Carboidratos (g)  | 0                                      | 0                      |
|  | Açúcares totais (g)   | 0                                      |                        |
|  | Açúcares adicionados (g)  | 0                                      | 0                      |
|  | Proteínas (g)   | 28                                     | 56                     |
|  | Gordura Totais (g)  | 14                                     | 21                     |
|  | Gorduras saturadas (g)  | 5                                      | 25                     |
|  | Gorduras trans (g)  | 0                                      | 0                      |
|  | Fibras alimentares (g)  | 0                                      | 0                      |
|  | Sódio (g)   | 60                                     | 3                      |
|  | *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  |  |                        |
| <b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>                | <p><b>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MANTENHA CONGELADO. DESCONGELE SOMENTE NO REFRIGERADOR OU NO MICRO-ONDAS.</li> <li>- MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS.</li> <li>- NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO.</li> <li>- LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU.</li> <li>- CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.</li> </ul> |  |                        |
|  | Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.  |  |                        |
| <b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>    | <b>ATRIBUTOS</b>  |  | <b>CARACTERÍSTICAS</b> |
|  | Material da embalagem primária  |  | Poliétileno            |
|  | Dimensões da embalagem primária   |  | 42 cm x 72 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  |  | 1,080g                 |
| Quantidade de peças por embalagem secundária |   | +/- 2 peças                            |                        |
| <b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>  | Embalagem Fechada   | Mantenha congelado a -12°C o mais frio |                        |
|  | Embalagem aberta  | 0 a 4°C - 3 dias.                      |                        |
| <b>PRAZO DE VALIDADE</b>                     | 365 dias após a data de fabricação.   |  |                        |
| <b>EAN 13</b>                                | 7898926891160   |  |                        |
| <b>NCM</b>                                   | 2032900   |  |                        |
| <b>CÓDIGO DUN</b>                            | 97898926891163  |  |                        |
| <b>CÓDIGO INTERNO</b>                        | 2058  |  |                        |