



TOUCINHO SUÍNO EM MANTA SALGADO RESFRIADO

| | | | |
|---|---|--|--|
| Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700 | Código do Produto 2068 | 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 | TOUCINHO SALGADO E RESFRIADO DE SUÍNO - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°026/7009 | | |
| 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>O toucinho é cuidadosamente cortado da parte dorsal da carcaça, mantendo a pele intacta. Este corte inclui a pele, uma camada generosa de gordura subcutânea, e, frequentemente, uma pequena porção de carne. Após esse processo o produto passa pela salga.</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) | Nitrito* g/100g Nitrato* g/100 g (expresso como nitrito total) | | Máximo de 0,015 de 0,03 Máximo |
| INGREDIENTES | Toucinho suíno e sal. | | |

| | | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--|--|-------------------------------|---------------------------|
| | | Porção: 100g (1 pedaço) | |
| TABELA NUTRICIONAL | | 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) | 1886 | 94 |
| | *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | |
| INFORMAÇÕES ADICIONAIS | ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS | | |
| | Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações. | | |
| ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO | ATRIBUTOS | | CARACTERÍSTICAS |
| | Material da embalagem primária | | Polietileno |
| | Dimensões da embalagem primária | | 110 cm x 70 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 | | 1,080 g |
| Quantidade de peças por embalagem secundária | | +/- 20 peças | |
| TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA | Embalagem Fechada | Mantenha resfriado de 0 a 7°C | |
| | Embalagem aberta | 0 a 4°C - 3 dias. | |
| PRAZO DE VALIDADE | 6 meses após a data de fabricação. | | |
| EAN 13 | 7908537100121 | | |
| NCM | 2091011 | | |
| CÓDIGO DUN | 97908537100124 | | |
| CÓDIGO INTERNO | 2068 | | |