



LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA - Fina 2,5Kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2093	Data de emissão: 02/04/2024	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 Aroeira. 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	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°049/7009		
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	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 carneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. É obtido de carnes de suíno, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais. Sofre a cura por algumas horas. Após esse período, é direcionado para a embutideira e, após esse processo, é embalado. Uma vez embalado, o produto é levado ao túnel de congelamento e, posteriormente, transferido para a câmara de estocagem de congelados, onde permanece até ser expedido.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	até 1,0 x 10 ³	
	Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 ³	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Cálcio	0,3%	
	Gordura	Até 30,0	
	Proteína	≥ 12,00	
	Umidade	Até 70	
	Nitrito / Nitrato	Máx 0,015g	

INGREDIENTES	<p>RECORTE SUÍNO (61,3%), ÁGUA (20,2%), RECORTE SUÍNO GORDO (14,15%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,4%) AS ESPÉCIES DE BACTÉRIAS DOADORAS DOS GENES SÃO: AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, BACILLUS THURINGIENSIS E STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES, VINAGRE, AÇÚCAR, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA (0,025%), ESPECIARIAS: PIMENTA PRETA EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, AROMATIZANTES NATURAIS: ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO, ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO, ÓLEO ESSENCIAL DE NOZ MOSCADA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO, REGULADORES DE ACIDEZ: (INS325), (INS331iii), ANTIOXIDANTES: (INS316), (INS315), (INS300), ESTABILIZANTE: (INS451i) CONSERVANTES: (INS250), (INS251) REALÇADORES DE SABOR: (INS631), (INS621), ACIDULANTE: (INS330), CORANTE: ÁCIDO CARMÍNICO (INS120).</p>
---------------------	---

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porções por embalagem: 08			
Porção: 50 g (1/2 pedaço)				
	100 g	50 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	203	101	5	
Carboidratos (g)	0,1	0	0	
Açúcares totais (g)	0,1	0		
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0	
Proteínas (g)	14	7	2	
Gordura Totais (g)	16	8	12	
Gorduras saturadas (g)	0	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	0	
Sódio (g)	766	383	19	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES
	ALTO EM: SÓDIO.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária	
Dimensões da embalagem primária		20 cm x 40 cm
Peso da embalagem primária		12g
Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
Material de embalagem secundária		Papelão
Dimensões da embalagem secundária		17cm x 37cm x 35,5cm
Peso da embalagem secundária		0,580g
Quantidade de peças por embalagem secundária		8 peças

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Congelado até -12°C vide validade
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.

PRAZO DE VALIDADE	90 dias.
--------------------------	----------

EAN 13	7898926891696
---------------	---------------

NCM	16010000
------------	----------

CÓDIGO DUN	17898926891693/ 27898926891690
-------------------	--------------------------------

CÓDIGO INTERNO	2093
-----------------------	------

