



LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA - Gomo 2,5Kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700		Código do Produto 2097	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	
	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 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	
	Salmonella sp . /25g Escherichia coli (UFC/g) Aeróbios Mesófilos		Ausência até 1,0 x 10³ até 1,0 x 10³	
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	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 THURINGIENESIS 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 CARMINICO (INS120).
--------------	---

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	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		Polietileno	
	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 55,5cm	
	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	365 dias.			
EAN 13	7898926891825			
NCM	16010000			
CÓDIGO DUN	27898926891829			
CÓDIGO INTERNO	2097			