



LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO CONGELADA - Fina 2,5Kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700		Código do Produto 2116	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 PERNIL SUÍNO CONGELADA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°028/7009			
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 DE PERNIL SUÍNO (57,4%), ÁGUA(22,3%), RECORTE SUÍNO GORDO (15,7%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA(1%), PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA (0,024%) VINAGRE,AÇÚCAR, ESPECIARIAS: SALSA EM FLOCOS, TOMATE EM FLOCOS, CEBOLA GRANULADA, ALHO GRANULADO, PIMENTA PRETA EM PÓ, PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS CEBOLA EM PÓ, AROMATIZANTES NATURAIS: AROMA NATURAL DE FUMAÇA, ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO, ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO, ÓLEO ESSENCIAL DE NOZ MOSCADA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO(INS325), CITRATO TRISSÓDICO(INS331iii), ANTIOXIDANTES: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), ÁCIDO ISOASCÓRBICO (INS315), ÁCIDO ASCÓRBICO(INS300), ESTABILIZANTE TRIOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS541i), CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO, REALÇADORES DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO(INS330), CORANTE CARMINS (INS120).
--------------	--

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porções por embalagem: 8			
	Porção: 50 g (1/2 pedaço)			
		100 g	50 g	%VD*
	Valor energético (kcal)	108	51	3
	Carboidratos (g)	1,2	0,6	0
	Açúcares totais (g)	0,1	0	
	Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
	Proteínas (g)	19	10	20
	Gordura Totais (g)	3	1	2
	Gorduras saturadas (g)	0	0	0
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0	0
	Sódio (g)	1039	519	26
*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		17 cm x 27 cm	
	Peso da embalagem primária		12g	
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente	
	Material de embalagem secundária		Papelão	
	Dimensões da embalagem secundária		19cm x 30cm x 35,5cm	
	Peso da embalagem secundária		0,380g	
	Quantidade de peças por embalagem secundária		30	
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	7898926890675			
NCM	16010000			
CÓDIGO DUN	17898926890672			
CÓDIGO INTERNO	2116			