



## LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - Grossa 2,5kg

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2209</b>	Data de emissão: <b>02/04/2024</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>	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°052/7009		
<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>	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 e bovino, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais. Sofre a cura por algumas horas. Após sofrer a cura, é encaminhado para a embutideira para gerar os gomos. São pendurados, e encaminhados para as estufas onde passará pelo processo de defumação natural. Em seguida, após serem resfriados são embaladas e seladas à vácuo. Os produtos são acondicionados em caixas de papelão, que são pesadas e encaminhadas até a câmara de estocagem de defumados, onde permanecerá até serem expedidas.		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2033)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) <i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g) Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	Ausência até 1,0 x 10 <sup>2</sup> até 1,0 x 10 <sup>3</sup> até 1,0 x 10 <sup>3</sup>	
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2033)</b>	Cálcio Gordura Proteína Umidade Nitrito / Nitrato	0,3% Até 35,0 ≥ 14,00 Até 60 Máx 0,015g	

<b>INGREDIENTES</b>	CARNE SUÍNA (63,7%), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO/AVE (17,4%), CARNE BOVINA (2,3%), PROTEÍNA DE SOJA (2,3%), SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS (CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ E PIMENTA CALABRESA). REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES NATURAIS: AROMA NATURAL DE FUMAÇA LÍQUIDA, AROMA NATURAL DE CARNE, ÓLEO RESINA DE PIMENTA PRETA, ÓLEO RESINA PIMENTA VERMELHA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, AROMA DE FUMAÇA HIDROSSOLÚVEL E ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO. ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CONSERVADORES: NITRATO DE SÓDIO E NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CORANTE CARMIM DE COCHONILA.
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
	Porções por embalagem: 50 Porção: 50 g (1/2 pedaço)		
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	290	145	7
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	6,9	14
Gordura Totais (g)	26	13	20
Gorduras saturadas (g)	10	5	25
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (g)	794	397	20
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	<b>ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES</b>
	<b>ALTO EM: GORDURA SATURADA E SÓDIO.</b>

<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Material da embalagem primária	
Dimensões da embalagem primária		30 cm x 38 cm
Peso da embalagem primária		48g
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		4 peças

<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>	Embalagem Fechada	Mantenha até 22°C vide validade
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.

<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	90 dias.
--------------------------	----------

<b>EAN 13</b>	7898926890545
---------------	---------------

<b>NCM</b>	16010000
------------	----------

<b>CÓDIGO DUN</b>	17898926890542
-------------------	----------------

<b>CÓDIGO INTERNO</b>	2209
-----------------------	------

