



LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA COM PIMENTA - GOMO 2,5Kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues do Carmo - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2217	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 CONGELADA COM PIMENTA- REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°051/7009		
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 <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0 x 10 ³ 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 THURINGIENESIS E STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES, VINAGRE, AÇÚCAR, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA (0,025%), ESPECIARIAS: PIMENTA VERMELHA EM PÓ, PIMENTA PRETA EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, AROMATIZANTES NATURAIS: ÓLEO RESINA PÁPRICA, ÓLEO RESINA PIMENTA VERMELHA, 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			
	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	<p>ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES</p> <p>ALTO EM: SÓDIO.</p>
-------------------------------	--

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 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	7898926891955
---------------	---------------

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

CÓDIGO DUN	27898926891959/ 17898926891952
-------------------	--------------------------------

CÓDIGO INTERNO	2217
-----------------------	------

