



DIANTEIRO DE VACA

Elaborado por: Aline Comar Ferraz Responsável Técnica - CRMVMG 9687	Código do Produto: 001/3758	Data de emissão: 02/05/2024	Revisão: 00
--	--------------------------------	--------------------------------	----------------

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	MATADOURO RIO DOCE LTDA - Frigorífico de Bovino, Bubalino, Suíno, Caprino e Ovino. Fazenda Vale do Nilo, s/n, Manga 2, Bairro Ipaba do Paraíso, Zona Rural - Santana do Paraíso - MG. CEP 35179-000. CNPJ.: 19.862.044/0001-59 IE.: 758.062.404-0030
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO (CARÇAÇA) REGISTRO NO IMA/GIP SOB Nº001/3758

PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS	
	Aspecto / Cor / Odor		Característicos	
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 / Sebo		Ausência	
	Glânglios / Linfônodos / Glândula		Ausência	
	Lesões Patológicas		Ausência	
	Hematômas / Veias / Artérias		Ausência	
	Odores estranhos / Mela		Ausência	
	Sujidades (fecal, biliar, vidro, plástico, graxa)		Ausência	
	Nota: Não Conformidades em desacordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) estão sujeitas as medidas de rejeição a critério do Controle de Qualidade.			
DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO	Obtenção: Produto de origem animal comestível obtido no abate de bovinos. Procedimento acompanhado pelo controle de qualidade, inspecionados: Exame “ante morten”, checagem do GTA, repouso, jejum alimentar e dieta hídrica; inspeção “post morten”, carcaças e vísceras. Seguindo adequadamente os procedimentos das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Sanitários das Operações.			
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)	ATRIBUTOS		SATISFATÓRIO	
	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes		Ausência	
	Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes		Até 100	
	Aeróbios mesófilos/g, para carne bovina e outras carnes		Até 1000.000	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Não se aplica		Não se aplica	
INGREDIENTES	Carcaça Bovina			
TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porção: 100g (1 pedaço)			
		100g	%VD*	
	Valor energético (kcal)	139kcal = 582kJ	7	
	Carboidratos (g)	0	0	
	Proteínas (g)	19	25	
	Gordura Totais (g)	7	13	
	Gorduras saturadas (g)	3	14	
	Gorduras trans (g)	0	*	

	Fibras alimentares (g)	0	0
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	MANTENHA O PRODUTO RESFRIADO DE -1 A 7°C, ATÉ O MOMENTO DO PREPARO, DE MODO A GARANTIR SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTÉM GLÚTEM. PESO MÉDIO DE 80kg. Obs.: A ficha técnica do produto pode sofrer alteração.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária		Polietileno (plástico para alimentos)
	Dimensões da embalagem primária		100cmx200cm e 110cmx110cm
	Peso da embalagem primária		50g
	Fechamento da embalagem primária		Ensacado sem fechamento
	Material de embalagem secundária		Não se aplica
	Dimensões da embalagem secundária		Não se aplica
	Peso da embalagem secundária		Não se aplica
Quantidade de peças por embalagem secundária		Não se aplica	
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	-1 a 7°C dentro do prazo de validade		
TRANSPORTE	Caminhões baú refrigerados, temperatura 0° ou mais fria.		
PRAZO DE VALIDADE	15 dias a contar da data do abate.		
CÓDIGOS DO PRODUTO	1005-0 Dianteiro de vaca		