



## CONTRA-FILÉ RESFRIADO INTEIRO GRILL

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>1045</b>	Data de emissão: <b>11/03/2024</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>	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - CONTRA-FILÉ - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°001/7009		
<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>	<p>O produto cárneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste.</p> <p>Este produto é proveniente da desossa de bovino classificado GRILL e o corte Contra-filé sofre refile. As peças selecionadas são embaladas, seladas a vácuo, e após serem pesadas no setor de Embalagem Secundária seguem para o túnel de congelamento onde permanecem até o fim do ciclo. Finalizado este ciclo, o produto fica armazenado na Câmara de Estocagem de Congelados, onde permanece até sua expedição</p>		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0x10 <sup>2</sup> até 1,0 x 10 <sup>6</sup>	
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
<b>INGREDIENTES</b>	Carcaça Bovina Resfriada.		

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	139	7
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	19	25
	Gordura Totais (g)	7	13
	Gorduras saturadas (g)	3	14
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (g)	77	3	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde.		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária		Termoencolhível
	Dimensões da embalagem primária		22 cm x 57 cm
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17,5cm x 38,5cm x 56cm
	Peso da embalagem secundária		1,080g
Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 9 peças	
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Até 7°C ou mais frio vide validade.	
	Embalagem aberta	4°C ou mais frio 3 dias.	
PRAZO DE VALIDADE	60 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926891122		
NCM	2013000		
CÓDIGO DUN	97898926891125		
CÓDIGO INTERNO	1045		