



COXÃO DURO RESFRIADO GRILL

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 1055	Data de emissão: 11/03/2024	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 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		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - COXÃO DURO - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°001/7009		
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)		
	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 cárneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. O coxão duro é retirado da parte traseira superior da perna do bovino. classificado com grill por sua camada de gordura.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli (UFC/g)</i> Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0x10 ² até 1,0 x 10 ⁶	
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)	138	7
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	21	42
	Gordura Totais (g)	6	9
	Gorduras saturadas (g)	2,8	14
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	50	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		Polietileno
	Dimensões da embalagem primária		31 cm x 44 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		1,180g
Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 7 peças	
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada		Mantenha resfriado de 0 a 7°C.
	Embalagem aberta		0 a 4°C - 3 dias.
PRAZO DE VALIDADE	60 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926889358		
NCM	2013000		
CÓDIGO DUN	17898926889355		
CÓDIGO INTERNO	1055		