



## FILÉ MIGNON RESFRIADO GRILL

|  |   |  |             |
|--|---|--|-------------|
| Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b><br>Técnica CRMV: 29.700 | Código do Produto<br><b>1071</b>  | Data de emissão:<br><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 - FILÉ MIGNON - 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>                          | 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. Este produto é proveniente da desossa do dianteiro bovino classificado <b>GRILL</b> e o corte Filé mignon sofre refilê. 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. |  |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>                    | <b>ATRIBUTOS</b>  | <b>SATISFATÓRIO</b>  |             |
|  | <i>Salmonella sp.</i> /25g<br><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)<br>Aeróbios Mesófilos   | Ausência<br>até 1,0x10 <sup>2</sup><br>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)   | 138                                 | 7                    |
|  | Carboidratos (g)  | 0                                   | 0                    |
|  | Proteínas (g)   | 21                                  | 25                   |
|  | Gordura Totais (g)  | 7                                   | 9                    |
|  | 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   |                                     | 20 cm x 47 cm        |
|  | Peso da embalagem primária  |                                     | 10g                  |
|  | 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           |   | +/- 11 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   | 7898926889518   |                                     |                      |
| NCM  | 2013000   |                                     |                      |
| CÓDIGO DUN   | 17898926889515  |                                     |                      |
| CÓDIGO INTERNO   | 1071  |                                     |                      |
|  |   |                                     |                      |