



## MÚSCULO DO DIANTEIRO RESFRIADO

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>1091</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 - MÚSCULO DO DIANTEIRO - 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 e o corte Músculo do Dianteiro sofre refile. As peças são embaladas, seladas a vácuo, e após serem pesadas no setor de Embalagem Secundária segue para o estoque de resfriados 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>	Carçaça Bovina Resfriada.		

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	152	8
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	22	19
	Gordura Totais (g)	6,5	12
	Gorduras saturadas (g)	2,4	11
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (g)	56	2	
*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		40 cm x 60 cm
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17,5 cm x 38,5 cm x 56 cm
	Peso da embalagem secundária		1,080g
Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 8 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	7898926891627		
NCM	2013000		
CÓDIGO DUN	97898926891620		
CÓDIGO INTERNO	1091		