



## LÍNGUA BOVINA

Elaborado por: Aline Comar Ferraz Responsável Técnica - CRMVMG 9687	Código do Produto: 003/3758	Data de emissão: 02/05/2024	Revisão: 00
--	--------------------------------	--------------------------------	----------------

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS

<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>	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
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO (LÍNGUA)</b> REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°003/3758

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	<p><b>Obtenção:</b> Produto de origem animal comestível obtido no abate de bovinos. Procedimento acompanhado pelo controle de qualidade, inspecionados: Exame “ante mortem”, checagem do GTA, repouso, jejum alimentar e dieta hídrica; inspeção “post mortem”, carcaças e vísceras.</p> <p>Os miúdos são obtidos na evisceração, inspecionados, conduzidos as salas de processamento de miúdos, onde passam pela toaleta, reinspeção, armazenados em câmaras de resfriamento de -1 a 10°C até a sua embalagem primária.</p> <p>Seguindo adequadamente os procedimentos das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Sanitários das Operações.</p>	
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, somente para miúdos	Até 5000.000
EPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Não se aplica	Não se aplica
INGREDIENTES	Miúdos Bovinos	
TABELA NUTRICIONAL	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	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 <i>trans</i> (g)	0	*
	Fibras alimentares (g)	0	0
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	MANTENHA O PRODUTO CONGELADO, -18°C OU MAIS FRIO, ATÉ O MOMENTO DO PREPARO, DE MODO A GARANTIR SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTÉM GLÚTEM.  Obs.: A ficha técnica do produto pode sofrer alteração.		
<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Material da embalagem primária		Polietileno (plástico para alimentos)
	Dimensões da embalagem primária		Não se aplica
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Enrolamento e/ou Solda quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17cm x 37cm x 55,5cm
	Peso da embalagem secundária		Aproximadamente 20kg
<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>	Embalagem Fechada		Mantenha congelado a -18°C ou mais frio
	Embalagem aberta		Consumo imediato
<b>TRANSPORTE</b>	Caminhões baú refrigerados, temperatura 0° ou mais fria		
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	1 ano da data de embalagem.		
<b>CÓDIGOS DO PRODUTO</b>	LINGUA BOVINA CONGELADA CX 25KG EAN 13-7898926890767 NCM-02062100 CÓDIGO DUN-CÓDIGO INTERNO-1120		