



RABADA

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

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	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
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO (RABO / RABADA) 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>Obtenção: 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. Os miúdos são obtidos na evisceração, inspecionados, conduzidos as salas de processamento de miúdos, onde passam pela toailete, reinspeção, armazenados em câmaras de resfriamento de -1 a 10°C até a sua embalagem primária. Seguindo adequadamente os procedimentos das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Sanitários das Operações.</p>	
EPECIFICAÇÕES 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	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	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.		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	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.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária		Poliétileno (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
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada		Mantenha congelado a -18°C ou mais frio
	Embalagem aberta		Consumo imediato
TRANSPORTE	Caminhões baú refrigerados, temperatura 0° ou mais fria		
PRAZO DE VALIDADE	1 ano da data de embalagem.		
CÓDIGOS DO PRODUTO	RABADA BOVINA CONGELADO CX 20KG EAN 13-7898926889402 NCM-02062910 CÓDIGO DUN-CÓDIGO INTERNO-1124		