



## PEITO PORCIONADO CONGELADO

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>1162</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 CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PEITO - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°002/7009		
<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 que é desossado e o corte Peito sofre refile e é porcionado. As peças 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.</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>	Carcaça Bovina Resfriada.		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	259	13
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	18	23
	Gordura Totais (g)	20	37
	Gorduras saturadas (g)	8,2	37
	Gorduras trans (g)	0	
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	61	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** VD não estabelecido.			
<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	Este produto mantém suas melhores características se exposto/transportado à temperatura mínima de (-)12°C ou mais frio. Se descongelado, este produto não deverá ser congelado novamente.		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Material da embalagem primária	Poliétileno	
	Dimensões da embalagem primária	22 cm x 43 cm	
	Peso da embalagem primária	10g	
	Fechamento da embalagem primária	Solda Quente	
	Material de embalagem secundária	Papelão	
	Dimensões da embalagem secundária	17cm x 37cm x 55,5cm	
	Peso da embalagem secundária	0,580g	
Quantidade de peças por embalagem secundária	+/- 20 peças		
<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>	Embalagem Fechada	Congelado de 0 à -12°C ou mais frio vide validade.	
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 4°C 3 dias.	
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	365 dias após a data de fabricação.		
<b>EAN 13</b>	7898926889389		
<b>NCM</b>	2023000		
<b>CÓDIGO DUN</b>	97898926889382		
<b>CÓDIGO INTERNO</b>	1162		