



ACÉM MOÍDO CONGELADO

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 1231	Data de emissão: 11/03/2024	Revisão: 00
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	FRIGORÍFICO LESTE LTDA - Indústria de Carne e Derivados - 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		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°008/7009		
PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	ASPECTO / COR / ODOR		CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO
PARÂMETROS DO PRODUTO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Peso Unitário		1KG
	Largura (média)		Não aplicável
	Espessura (média)		Não aplicável
ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Cartilagem / Pele		Ausência
	Gânglios / Linfonodos / Glândulas		Ausência
	Hematomas / Coágulos		Ausência
Sujidade (Fecal / Biliar / Vidro / Plástico)		Ausência	
Nota: Não conformidade em desacordo com as BPFs estão sujeitos as medidas de rejeição a critério da Garantia de Qualidade.			
DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO	<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 Acém sofre refil e é moído. 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>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS		SATISFATÓRIO
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) <i>Aeróbios Mesófilos</i> Estafilococos Coagulase Positiva		Ausência até 1,0x10 ² até 1,0 x 10 ⁶ até 1,0 x 10 ⁴
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	NÃO SE APLICA		Até 15%
INGREDIENTES	Acém Bovino Resfriado.		

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	138	7
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	21	42
	Gordura Totais (g)	6	9
	Gorduras saturadas (g)	2,8	14
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	50	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	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.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária		Polietileno
	Dimensões da embalagem primária		20 cm x 35 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		+/- 14 peças	
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada		Congelado de 0 à -12°C ou mais frio vide validade.
	Embalagem aberta		Geladeira de 0 à 4°C 3 dias.
PRAZO DE VALIDADE	365 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926890965		
NCM	2023000		
CÓDIGO DUN	17898926890962		
CÓDIGO INTERNO	1231		