



## CORDÃO DO FILÉ MIGNON PORCIONADO CONGELADO

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>1345</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 - <b>CORDÃO DO FILÉ MIGNON</b> - 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 Cordão do Filé Mignon sofre refil 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 (UFC/g)</i> 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		
		Porção: 100g (1 pedaço)		
TABELA NUTRICIONAL		100g	%VD*	
	Valor energético (kcal)	139	7	
	Carboidratos (g)	0	0	
	Proteínas (g)	19	25	
	Gordura Totais (g)	7	13	
	Gorduras saturadas (g)	3	14	
	Gorduras trans (g)	0		
	Fibras alimentares (g)	0	0	
	Sódio (g)	77	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		Polietilileno
		Dimensões da embalagem primária		35 cm x 45 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		+/- 4 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		7898926891764		
NCM		2023000		
CÓDIGO DUN		97898926891767		
CÓDIGO INTERNO		1345		