



MÚSCULO DO DIANTEIRO PORCIONADO CONGELADO

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 1357	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 CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - MÚSCULO DO DIANTEIRO - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°002/7009		
PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	ASPECTO / COR / ODOR	CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO	
PARÂMETROS DO PRODUTO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Peso Unitário	Não aplicável	
	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 que é desossado e o corte Músculo do Dianteiro 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>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli (UFC/g)</i> Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0x10 ² até 1,0 x 10 ⁶	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
INGREDIENTES	Carcaça Bovina Resfriada.		

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	152	8
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	22	19
	Gordura Totais (g)	6,5	12
	Gorduras saturadas (g)	2,5	11
	Gorduras trans (g)	0	**
	Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (g)	56	2	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** VD não estabelecido.			
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		21 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	
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	7898926891863		
NCM	2023000		
CÓDIGO DUN	97898926891866		
CÓDIGO INTERNO	1357		