



## MEIA CARÇA SUÍNA

Elaborado por: Aline Comar Ferraz Responsável Técnica - CRMVMG 9687	Código do Produto: 002/3758	Data de emissão: 02/05/2024	Revisão: 00
--	--------------------------------	--------------------------------	----------------

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS

<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>	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
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO (CARÇAÇA) REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°002/3758

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
	<b>Nota: Não Conformidades em desacordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) estão sujeitas as medidas de rejeição a critério do Controle de Qualidade.</b>	
DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO	<p><b>Obtenção: Produto de origem animal comestível obtido no abate de bovinos.</b>  <b>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.</b>  <b>Seguindo adequadamente os procedimentos das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Sanitários das Operações.</b></p>	
ESPECIFICAÇÕES 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 1000
	Aeróbios mesófilos/g, para carne bovina e outras carnes	Até 1000.000
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Não se aplica	Não se aplica
INGREDIENTES	Carçaça Suína	
TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	Porção: 100g (1 pedaço)	
		%VD*
	100g	
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 trans (g)	0	*

	Fibras alimentares (g)	0	0
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	<p>MANTENHA O PRODUTO RESFRIADO DE -1 A 7°C, ATÉ O MOMENTO DO PREPARO, DE MODO A GARANTIR SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTÉM GLÚTEM.</p> <p>PESO MÉDIO DE 70kg.</p> <p>Obs.: A ficha técnica do produto pode sofrer alteração.</p>		
<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	Material da embalagem primária	Polietileno (plástico para alimentos)	
	Dimensões da embalagem primária	100cmx200cm e 110cmx110cm	
	Peso da embalagem primária	50g	
	Fechamento da embalagem primária	Ensaculado sem fechamento	
	Material de embalagem secundária	Não se aplica	
	Dimensões da embalagem secundária	Não se aplica	
	Peso da embalagem secundária	Não se aplica	
Quantidade de peças por embalagem secundária	Não se aplica		
<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>	-1 a 7°C dentro do prazo de validade		
<b>TRANSPORTE</b>	Caminhões baú refrigerados, temperatura 0° ou mais fria.		
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	15 dias a contar da data do abate.		
<b>CÓDIGOS DO PRODUTO</b>	2001-0 Meia carcaça suína		