



## CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2028</b>	Data de emissão: <b>05/03/2024</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 Aroeira. 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 Temperada Congelada de Suíno Sem Osso - Filé Mignon (Filézinho) Refinata REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°09/7009		
<b>PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	ASPECTO / COR / ODO	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>	O produto é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. O produto é proveniente da desossa de suíno. Durante a desossa a peça recebe refil e em seguida é temperada. Após é embalada e selada a vácuo. Em seguida desce para o túnel de congelamento, e posterior ao congelamento é armazenada no estoque, até seu embarque.		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	até 1,0x10 <sup>3</sup>	
	Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 <sup>6</sup>	
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	Não se Aplica	Não se Aplica	
	Não se Aplica		

<p align="center"><b>INGREDIENTES</b></p>	<p>INGREDIENTES: Filé mignon suíno, água (19,3%), sal, açúcar, ESPECIARIAS: salsa desidratada, chimichurri, cebola em pó, alho em pó, AROMATIZANTES: óleo essencial de cebola, óleo essencial de pimenta preta, óleo resina de pimenta preta, ESPESANTES: INS636, Carragena INS407. ESTABILIZANTE: INS452i. REGULADOR DE ACIDEZ: INS325, INS332ii. ACIDICULANTE: INS270.</p>		
<p><b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b></p>	<p>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.</p>		
<p align="center"><b>TABELA NUTRICIONAL</b></p>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
	<p>Porção: 100 g (2 pedaços)</p>		
	<b>Quantidade por porção</b>		%VD*
	Valor energético	94kcal = 397kJ	5
	Carboidratos	0	0
	Proteínas	19g	25
	Gordura Totais	2g	4
	Gorduras saturadas	0,6g	3
	Gorduras trans	0	**
	Fibras alimentares	0	0
Sódio	602mg	25	
<p>*Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 5.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO</p>			
<p align="center"><b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b></p>	<b>ATRIBUTOS</b>		
	<b>CARACTERÍSTICAS</b>		
	Material da embalagem primária	Termoencolhível	
	Dimensões da embalagem primária	15 cm x 40 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	+ 20 unidades + 14kg		
<p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b></p>	Embalagem Fechada	Até -12°C ou mais frio vide validade	
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.	
<p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p>	365 dias.		
<p><b>EAN 13</b></p>	7898926890453		
<p><b>NCM</b></p>	2032900		
<p><b>CÓDIGO DUN</b></p>	17898926890450/27898926890457/37898926890454/47898926890451/57898926890458/67898926890455		
<p><b>CÓDIGO INTERNO</b></p>	2028		