



LOMBO SUÍNO RESFRIADO

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2033	Data de emissão: 23/04/2024	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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO- LOMBO - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°004/7009		
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	
Comprimento (médio)	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	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. O lombo é cuidadosamente separado da carcaça. Durante este processo, a carne é removida dos ossos com precisão para preservar a integridade e a aparência do lombo. Excesso de gordura e tecidos não desejáveis são removidos para melhorar a apresentação e a uniformidade do lombo. Isso é geralmente feito manualmente por trabalhadores habilitados.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	até 1,0x10 ²	
Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 ⁶		
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
INGREDIENTES	Carcaça Suína		

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
TABELA NUTRICIONAL	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	140	7
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	24	48
	Gordura Totais (g)	4,9	7
	Gorduras saturadas (g)	1,8	9
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	48	2
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	<p>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MANTENHA REFRIGERADO ATÉ O MOMENTO DO PREPARO. - MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS. - NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO. - LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU. - CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE. 		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária		Polietileno
	Dimensões da embalagem primária		22 cm x 60 cm
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17,5cm x 38,5cm x 56cm
	Peso da embalagem secundária		1,180g
Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 8 peças	
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada		Mantenha resfriado e 0 a 7°C
	Embalagem aberta		0 a 4°C - 3 dias.
PRAZO DE VALIDADE	30 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926889143		
NCM	2031900		
CÓDIGO DUN	97898926889146		
CÓDIGO INTERNO	2033		

