



## TOUCINHO SUÍNO CONGELADO - TIRAS

|  |   |  |             |
|--|---|--|-------------|
| Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b><br>Técnica CRMV: 29.700 | Código do Produto<br><b>2102</b>  | Data de emissão:<br><b>23/04/2024</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>  | <b>TOUCINHO CONGELADO DE SUÍNO - TIRAS- REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°015/7009</b>  |  |             |
| <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>O toucinho é cuidadosamente cortado da parte dorsal da carcaça, mantendo a pele intacta. Este corte inclui a pele, uma camada generosa de gordura subcutânea, e, frequentemente, uma pequena porção de carne. Após esse processo o produto é picado.</p> |  |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)</b>                   | <b>ATRIBUTOS</b>  | <b>SATISFATÓRIO</b>                              |             |
|  | <i>Salmonella/25g</i>   | Ausência   |             |
|  | <i>Escherichia coli (UFC/g)</i>   | até 1,0x10 <sup>2</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                                    |             |
| <b>INGREDIENTES</b>  | Carcaça Suína   |  |             |

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                       |   |  |      |
|--|---|--|------|
| <b>TABELA NUTRICIONAL</b>                    | Porção: 100g (1 pedaço)   |  |      |
|  |   | 100g   | %VD* |
|  | Valor energético (kcal)   | 514  | 26   |
|  | Carboidratos (g)  | 0  | 0    |
|  | Açúcares totais (g)   | 0  |      |
|  | Açúcares adicionados (g)  | 0  | 0    |
|  | Proteínas (g)   | 9,3  | 17   |
|  | Gordura Totais (g)  | 53   | 81   |
|  | Gorduras saturadas (g)  | 19   | 95   |
|  | Gorduras trans (g)  | 0  | 0    |
|  | Fibras alimentares (g)  | 0  | 0    |
|  | Sódio (g)   | 32   | 2    |
|  | *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  |  |      |
| <b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>                | <p><b>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MANTENHA CONGELADO. DESCONGELE SOMENTE NO REFRIGERADOR OU NO MICRO-ONDAS.</li> <li>- MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS.</li> <li>- NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO.</li> <li>- LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU.</li> <li>- CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.</li> </ul> |  |      |
|  | Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.  |  |      |
| <b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>    | <b>ATRIBUTOS</b>  | <b>CARACTERÍSTICAS</b>                           |      |
|  | Material da embalagem primária  | Poliétileno                                      |      |
|  | Dimensões da embalagem primária   | 30 cm x 40 cm                                    |      |
|  | Peso da embalagem primária  | 10g  |      |
|  | Fechamento da embalagem primária  | Solda Quente                                     |      |
|  | Material de embalagem secundária  | Papelão  |      |
|  | Dimensões da embalagem secundária   | 17,5cm x 37 cm x 55,5 cm                         |      |
|  | Peso da embalagem secundária  | 0,580 g  |      |
| Quantidade de peças por embalagem secundária | nº indefinido   |  |      |
| <b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>  | Embalagem Fechada   | Mantenha congelado a menos (-) 12°C ou mais frio |      |
|  | Embalagem aberta  | 0 a 4°C - 3 dias.                                |      |
| <b>PRAZO DE VALIDADE</b>                     | 365 dias após a data de fabricação.   |  |      |
| <b>EAN 13</b>                                | 7898926890941   |  |      |
| <b>NCM</b>                                   | 2091011   |  |      |
| <b>CÓDIGO DUN</b>                            | 17898926890948  |  |      |
| <b>CÓDIGO INTERNO</b>                        | 2102  |  |      |