



## PICANHA SUÍNA CONGELADA

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2105</b>	Data de emissão: <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>	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PICANHA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°005/7009		
<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>	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. A picanha suína é extraída da parte traseira da carcaça, logo acima do início do lombo. É importante que este corte seja feito com precisão para manter a forma característica da picanha, que inclui uma camada de gordura que ajuda a manter a carne suculenta durante o cozimento.		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	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>	Carne Suína		

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100g (1 pedaço)

	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	135	7
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	26	52
Gordura Totais (g)	3,4	5
Gorduras saturadas (g)	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (g)	62	3

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

- MANTENHA CONGELADO. DESCONGELE SOMENTE NO REFRIGERADOR OU NO MICRO-ONDAS.
- 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	Poliétileno
Dimensões da embalagem primária	20 cm x 40 cm
Peso da embalagem primária	10g
Fechamento da embalagem primária	Solda Quente
Material de embalagem secundária	Papelão
Dimensões da embalagem secundária	19 cm x 30 cm x 35,5 cm
Peso da embalagem secundária	0,380 g
Quantidade de peças por embalagem secundária	+/- 16 peças

## TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Embalagem Fechada	Mantenha congelado a menos (-) 12°C, ou mais frio
Embalagem aberta	0 a 4°C - 3 dias.

## PRAZO DE VALIDADE

365 dias após a data de fabricação.

## EAN 13

7898926891061

## NCM

2032900

## CÓDIGO DUN

97898926891064

## CÓDIGO INTERNO

2105