



LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO CONGELADA - Fina 2,5Kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2116	Data de emissão: 02/04/2024	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 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		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO CONGELADA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°028/7009		
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	
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 carneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. É obtido de carnes de suíno, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais. Sofre a cura por algumas horas. Após esse período, é direcionado para a embutideira e, após esse processo, é embalado. Uma vez embalado, o produto é levado ao túnel de congelamento e, posteriormente, transferido para a câmara de estocagem de congelados, onde permanece até ser expedido.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	até 1,0 x 10 ³	
	Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 ³	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Cálcio	0,3%	
	Gordura	Até 30,0	
	Proteína	≥ 12,00	
	Umidade	Até 70	
	Nitrito / Nitrato	Máx 0,015g	

INGREDIENTES	RECORTE DE PERNIL SUÍNO (57,4%), ÁGUA(22,3%), RECORTE SUÍNO GORDO (15,7%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA(1%), PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA (0,024%) VINAGRE,AÇÚCAR, ESPECIARIAS: SALSA EM FLOCOS, TOMATE EM FLOCOS, CEBOLA GRANULADA, ALHO GRANULADO, PIMENTA PRETA EM PÓ, PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS CEBOLA EM PÓ, AROMATIZANTES NATURAIS: AROMA NATURAL DE FUMAÇA, ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO, ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO, ÓLEO ESSENCIAL DE NOZ MOSCADA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO(INS325), CITRATO TRISSÓDICO(INS331iii), ANTIOXIDANTES: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), ÁCIDO ISOASCÓRBICO (INS315), ÁCIDO ASCÓRBICO(INS300), ESTABILIZANTE TRIOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS541i), CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO, REALÇADORES DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO(INS330), CORANTE CARMINS (INS120).
---------------------	--

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porções por embalagem: 8 Porção: 50 g (1/2 pedaço)			
	100 g	50 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	108	51	3	
Carboidratos (g)	1,2	0,6	0	
Açúcares totais (g)	0,1	0		
Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0	
Proteínas (g)	19	10	20	
Gordura Totais (g)	3	1	2	
Gorduras saturadas (g)	0	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	0	
Sódio (g)	1039	519	26	

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES
	ALTO EM: SÓDIO.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Material da embalagem primária	Poliétileno	
	Dimensões da embalagem primária	17 cm x 27 cm	
	Peso da embalagem primária	12g	
	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	30	

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Congelado até -12°C vide validade
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.

PRAZO DE VALIDADE	90 dias.
--------------------------	----------

EAN 13	7898926890675
---------------	---------------

NCM	16010000
------------	----------

CÓDIGO DUN	17898926890672
-------------------	----------------

CÓDIGO INTERNO	2116
-----------------------	------

