



## COSTELA SUÍNA CONGELADA - TIRAS

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2123</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 COM OSSO- COSTELA - TIRAS - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°006/7009		
<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 costela é separada da carcaça. Esse processo envolve cortar a peça na área do peito e ao longo do lombo, incluindo os ossos, após o corte a peça é separada em tiras.		
<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)	267	13
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	15	30
	Gordura Totais (g)	23	35
	Gorduras saturadas (g)	7,5	37
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	81	4
	*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		16 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		+/- 5 peças	
<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>	7898926891177		
<b>NCM</b>	2032900		
<b>CÓDIGO DUN</b>	17898926891174		
<b>CÓDIGO INTERNO</b>	2123		