



## LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - Fatiada 1kg

|  |   |   |             |
|--|---|---|-------------|
| Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b><br>Técnica CRMV: 18.744 | Código do Produto<br><b>2125</b>  | Data de emissão:<br><b>02/04/2024</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 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   |   |             |
| <b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>  | LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°052/7009  |   |             |
| <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   | 1kg   |             |
|  | 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 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 e bovino, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais. Sofre a cura por algumas horas. Após sofrer a cura, é encaminhado para a embutideira para gerar os gomos. São pendurados, e encaminhados para as estufas onde passará pelo processo de defumação natural. Em seguida, após serem resfriados são fatiadas, embaladas e seladas à vácuo. Os produtos são acondicionados em caixas de papelão, que são pesadas e encaminhadas até a câmara de estocagem de resfriados, onde permanecerá até serem expedidas. |   |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2033)</b>                    | <b>ATRIBUTOS</b>  | <b>SATISFATÓRIO</b>   |             |
|  | <i>Salmonella sp.</i> /25g<br><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)<br><i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)<br>Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)  | Ausência<br>até 1,0 x 10 <sup>2</sup><br>até 1,0 x 10 <sup>3</sup><br>até 1,0 x 10 <sup>3</sup> |             |
| <b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2033)</b>                    | Cálcio<br>Gordura<br>Proteína<br>Umidade<br>Nitrito / Nitrato   | 0,3%<br>Até 35,0<br>≥ 14,00<br>Até 60<br>Máx 0,015g   |             |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTES</b> | CARNE SUÍNA (63,7%), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO/AVE (17,4%), CARNE BOVINA (2,3%), PROTEÍNA DE SOJA (2,3%), SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS (CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ E PIMENTA CALABRESA). REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES NATURAIS: AROMA NATURAL DE FUMAÇA LÍQUIDA, AROMA NATURAL DE CARNE, ÓLEO RESINA DE PIMENTA PRETA, ÓLEO RESINA PIMENTA VERMELHA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, AROMA DE FUMAÇA HIDROSSOLÚVEL E ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO. ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CONSERVADORES: NITRATO DE SÓDIO E NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CORANTE CARMIM DE COCHONILA. |
|---------------------|---|

| <b>TABELA NUTRICIONAL</b>                              | <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> |       |      |      |
|--|-------------------------------|-------|------|------|
|  | Porções por embalagem: 20     |       |      |      |
|  | Porção: 50 g (20 fatias)      |       |      |      |
|  |                               | 100 g | 50 g | %VD* |
|  | Valor energético (kcal)       | 290   | 145  | 7    |
|  | Carboidratos (g)              | 0     | 0    | 0    |
|  | Açúcares totais (g)           | 0     | 0    |      |
|  | Açúcares adicionados (g)      | 0     | 0    | 0    |
|  | Proteínas (g)                 | 14    | 6,9  | 14   |
|  | Gordura Totais (g)            | 26    | 13   | 20   |
|  | Gorduras saturadas (g)        | 10    | 5    | 25   |
|  | Gorduras trans (g)            | 0     | 0    | 0    |
|  | Fibras alimentares (g)        | 0     | 0    | 0    |
| Sódio (g)  | 794                           | 397   | 20   |      |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. |                               |       |      |      |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b> | <b>ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES</b> |
|                               | <b>ALTO EM: GORDURA SATURADA E SÓDIO.</b>   |

| <b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b> | <b>ATRIBUTOS</b>                             | <b>CARACTERÍSTICAS</b> |  |
|---|--|------------------------|--|
|   | Material da embalagem primária               | Termoencolhível        |  |
|   | Dimensões da embalagem primária              | 16,8 cm x 24 cm        |  |
|   | Peso da embalagem primária                   | 10g                    |  |
|   | 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 | 10 peças               |  |

|   |                   |                                 |
|---|-------------------|---------------------------------|
| <b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b> | Embalagem Fechada | Mantenha até 22°C vide validade |
|   | Embalagem aberta  | Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.    |

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>PRAZO DE VALIDADE</b> | 60 dias. |
|--------------------------|----------|

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>EAN 13</b> | 7898926891337 |
|---------------|---------------|

|            |          |
|------------|----------|
| <b>NCM</b> | 16010000 |
|------------|----------|

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>CÓDIGO DUN</b> | 17898926891334 |
|-------------------|----------------|

|                       |      |
|-----------------------|------|
| <b>CÓDIGO INTERNO</b> | 2125 |
|-----------------------|------|

