



CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2144	Data de emissão: 05/03/2024	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	Carne Temperada Congelada de Suíno Sem Osso -Lombo Refinata REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°09/7009		
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	<p>O produto 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 produto é proveniente da desossa de suíno. Durante a desossa a peça recebe refil e em seguida é temperada. Após é embalada e selada a vácuo. Em seguida desce para o túnel de congelamento, e posterior ao congelamento é armazenada no estoque, até seu embarque.</p>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Aeróbios mesófilos	Ausência até 1,0 x 10 ³ até 1,0 x 10 ⁶	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Não se Aplica	Não se Aplica	
	Não se Aplica		

INGREDIENTES	<p>INGREDIENTES: Lombo suíno, água (19,3%), sal, açúcar, ESPECIARIAS: salsa desidratada, chimichurri, cebola em pó, alho em pó, AROMATIZANTES: óleo essencial de cebola, óleo essencial de pimenta preta, óleo resina de pimenta preta, ESPESSANTES: INS636, Carragena INS407. ESTABILIZANTE: INS452i. REGULADOR DE ACIDEZ: INS325, INS332ii. ACIDICULANTE: INS270.</p>		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	<p>Este produto mantém suas melhores características se exposto/transportado à temperatura mínima de (-)12°C ou mais frio. Se descongelado, este produto não deverá ser congelado novamente.</p>		
TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100 g (2 pedaços)		
	Quantidade por porção		%VD*
	Valor energético	143kcal = 599kJ	9
	Carboidratos	0	0
	Proteínas	20g	27
	Gordura Totais	7g	13
	Gorduras saturadas	2,1g	10
	Gorduras trans	0	**
	Fibras alimentares	0	0
Sódio	535mg	22	
<p>*Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 5.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD NÃO ESTABELECIDO</p>			
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS		
	CARACTERÍSTICAS		
	Material da embalagem primária	Termoencolhível	
	Dimensões da embalagem primária	22 cm x 31 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 unidades + 14kg		
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Até -12°C ou mais frio vide validade	
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.	
PRAZO DE VALIDADE	365 dias.		
EAN 13	7898926890484		
NCM	2032900		
CÓDIGO DUN	17898926890481		
CÓDIGO INTERNO	2144		