



PERNIL SUÍNO REFINATA

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2145	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 - Pernil - 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 refile 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: Pernil 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 ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100 g (1 pedaço)		
	Quantidade por porção		%VD*
	Valor energético (kcal)	175	9
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	19	25
	Gordura Totais (g)	11	20
	Gorduras saturadas (g)	3,3	15
	Gorduras trans (g)	0	
	Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	584	24	
*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.			
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 -+ 13kg		
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 / 27898926890488 / 37898926890485 / 97898926890487		
CÓDIGO INTERNO	2145		