



## COSTELINHA DEFUMADA

Elaborado por: Brenda Rodrigues do Carmo - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2152</b>	Data de emissão: <b>01/04/2024</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 DEFUMADA DE SUÍNO COM OSSO- COSTELA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°053/7009		
<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	Presente	
	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>	<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 carcaça de suíno, sofre refil e as peças são selecionadas. Após serem selecionadas, vão para a área de processamento de defumados, para que recebam os ingredientes. Passam pelo processo de cozimento e defumação, estabelecidos pela linha de produção. São embalados e armazenados na câmara de estocagem de defumados.</p>		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	Ausência até 1,0 x 10 <sup>2</sup> até 1,0 x 10 <sup>3</sup>	
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	Nitrito  Nitrató	Máx 0,015g/100g	

<b>INGREDIENTES</b>	SOBREPALETA/NUCA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS: ALHO EM PÓ, CEBOLA EM PÓ; CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO; ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO; REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO. AROMATIZANTES: AROMA NATURAL DE FUMAÇA, AROMA NATURAL DE CARNE, ÓLEO DE RESINA DE CRAVO, ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA; ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO.
---------------------	---

<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
	Porção: 100 g (1 pedaço)			
	100 g	50 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	161	80,5	1	
Carboidratos (g)	0,9	0,4	0	
Açúcares totais (g)	0,7	0,3		
Açúcares adicionados (g)	0,7	0,3	0	
Proteínas (g)	17	8,5	2	
Gordura Totais (g)	10	5	2	
Gorduras saturadas (g)	0		0	
Gorduras trans (g)	0		0	
Fibras alimentares (g)	0		0	
Sódio (g)	908	454	5	

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	<b>ALÉRGICOS: * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES</b>
	<b>ALTO EM: SÓDIO.</b>

<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Material da embalagem primária	
Dimensões da embalagem primária		20 cm x 35 cm
Peso da embalagem primária		15g
Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
Material de embalagem secundária		Papelão
Dimensões da embalagem secundária		27cm x 38,5cm x 56cm
Peso da embalagem secundária		0,380g
Quantidade de peças por embalagem secundária		15 peças

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

<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	90 dias.
--------------------------	----------

<b>EAN 13</b>	7898926890132
---------------	---------------

<b>NCM</b>	2101900
------------	---------

<b>CÓDIGO DUN</b>	17898926890139
-------------------	----------------

<b>CÓDIGO INTERNO</b>	2152
-----------------------	------

