



COPA LOMBO DEFUMADO

Elaborado por: Brenda Rodrigues do Carmo - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2153	Data de emissão: 01/04/2024	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 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		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE DEFUMADA DE SUÍNO SEM OSSO - SOBREPALETA/NUCA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°057/7009		
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
	Comprimento (médio)		Não aplicável
ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS	ATRIBUTOS		CARACTERÍSTICAS
	Cartilagem / Pele		Presente
	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 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>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS		SATISFATÓRIO
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)		Ausência até 1,0 x 10 ² até 1,0 x 10 ³
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Nitrito		Não aplicável
	Nitrato		

INGREDIENTES	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.
---------------------	---

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 100 g (1 pedaço)		
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	114	57	6
Carboidratos (g)	0,9	0,4	0
Açúcares totais (g)	0,7	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0,7	0,3	0
Proteínas (g)	21	10,5	2
Gordura Totais (g)	3	1,5	4
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (g)	1145	572,5	57

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	ALÉRGICOS: * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES
	ALTO EM: SÓDIO.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS
	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		12 peças

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

PRAZO DE VALIDADE	90 dias.
--------------------------	----------

EAN 13	7898926889808
---------------	---------------

NCM	2101900
------------	---------

CÓDIGO DUN	17898926889805
-------------------	----------------

CÓDIGO INTERNO	2153
-----------------------	------

