



PERNIL SUÍNO INTEIRO COM OSSO CONGELADO

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2165	Data de emissão: 23/04/2024	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 CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO- PERNIL - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°006/7009		
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	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 cárneo 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 processo de fabricação do pernil suíno, uma peça de carne que provém da parte traseira do suíno, envolve etapas cuidadosas para garantir sua qualidade e sabor.</p> <p>O pernil é separado da carcaça. Esse corte inclui a coxa e a parte superior da perna do suíno. Excesso de gordura e outros tecidos não desejados são removidos do pernil. Em alguns processos, a pele pode ser mantida.</p>		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella/25g</i>	Ausência	
	<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	até 1,0x10 ²	
	Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 ⁶	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
INGREDIENTES	Carcaça Suína Resfriada.		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
TABELA NUTRICIONAL	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	238	12
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	28	56
	Gordura Totais (g)	14	21
	Gorduras saturadas (g)	5	25
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	60	3
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
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. 		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Material da embalagem primária	Poliétileno	
	Dimensões da embalagem primária	42 cm x 72 cm	
	Peso da embalagem primária	10g	
	Fechamento da embalagem primária	Solda Quente	
	Material de embalagem secundária	Papelão	
	Dimensões da embalagem secundária	17,5cm x 38,5cm x 56cm	
	Peso da embalagem secundária	1,080g	
Quantidade de peças por embalagem secundária	+/- 2 peças		
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Mantenha congelado a menos (-) 12°C ou mais frio	
	Embalagem aberta	0 a 4°C - 3 dias.	
PRAZO DE VALIDADE	365 dias após a data de fabricação.		
EAN 13	7898926891153		
NCM	2032200		
CÓDIGO DUN	97898926891156		
CÓDIGO INTERNO	2165		