



LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - Grossa 2,5kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2209	Data de emissão: 02/04/2024	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	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°052/7009		
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	O produto carneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. É obtido de carnes de suíno e bovino, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais. Sofre a cura por algumas horas. Após sofrer a cura, é encaminhado para a embutideira para gerar os gomos. São pendurados, e encaminhados para as estufas onde passará pelo processo de defumação natural. Em seguida, após serem resfriados são embaladas e seladas à vácuo. Os produtos são acondicionados em caixas de papelão, que são pesadas e encaminhadas até a câmara de estocagem de defumados, onde permanecerá até serem expedidas.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2033)	ATRIBUTOS		SATISFATÓRIO
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) <i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g) Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)		Ausência até 1,0 x 10 ² até 1,0 x 10 ³ até 1,0 x 10 ³
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2033)	Cálcio		0,3%
	Gordura		Até 35,0
Proteína		≥ 14,00	
Umidade		Até 60	
Nitrito / Nitrato		Máx 0,015g	

INGREDIENTES	CARNE SUÍNA (63,7%), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO/AVE (17,4%), CARNE BOVINA (2,3%), PROTEÍNA DE SOJA (2,3%), SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS (CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ E PIMENTA CALABRESA). REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES NATURAIS: AROMA NATURAL DE FUMAÇA LÍQUIDA, AROMA NATURAL DE CARNE, ÓLEO RESINA DE PIMENTA PRETA, ÓLEO RESINA PIMENTA VERMELHA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, AROMA DE FUMAÇA HIDROSSOLÚVEL E ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO. ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CONSERVADORES: NITRATO DE SÓDIO E NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CORANTE CARMIM DE COCHONILA.
---------------------	---

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porções por embalagem: 50 Porção: 50 g (1/2 pedaço)			
	100 g	50 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	290	145	7	
Carboidratos (g)	0	0	0	
Açúcares totais (g)	0	0		
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	
Proteínas (g)	14	6,9	14	
Gordura Totais (g)	26	13	20	
Gorduras saturadas (g)	10	5	25	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	0	
Sódio (g)	794	397	20	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES
	ALTO EM: GORDURA SATURADA E SÓDIO.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS
	Material da embalagem primária	
Dimensões da embalagem primária		30 cm x 38 cm
Peso da embalagem primária		48g
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		4 peças

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Mantenha até 22°C vide validade
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.

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

EAN 13	7898926890545
---------------	---------------

NCM	16010000
------------	----------

CÓDIGO DUN	17898926890542
-------------------	----------------

CÓDIGO INTERNO	2209
-----------------------	------

