



## PELE CONGELADA DE SUÍNO

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2214</b>	Data de emissão: <b>23/04/2024</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>	PELE CONGELADA DE SUÍNO - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°023/7009		
<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 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>A pele é cuidadosamente separada da carne durante o desmembramento da carcaça. Este processo exige precisão para evitar danos à pele, que poderiam afetar a qualidade do produto final.</p> <p>Após a remoção, a pele passa por um processo de limpeza para remover excessos de gordura, carne e outros resíduos.</p>		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella/25g</i>	Ausência	
	<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	até 1,0x10 <sup>2</sup>	
	Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 <sup>6</sup>	
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
<b>INGREDIENTES</b>	Carcaça Suína		

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
		Porção: 100g (1 pedaço)		
TABELA NUTRICIONAL			100g	%VD*
		Valor energético (kcal)	267	13
		Carboidratos (g)	0	0
		Açúcares totais (g)	0	
		Açúcares adicionados (g)	0	0
		Proteínas (g)	61	30
		Gordura Totais (g)	31	35
		Gorduras saturadas (g)	7,5	37
		Gorduras trans (g)	0	0
		Fibras alimentares (g)	0	0
		Sódio (g)	81	4
		*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS		<b>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</b> - 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	Polietileno	
		Dimensões da embalagem primária	30 cm x 40 cm	
		Peso da embalagem primária	10g	
		Fechamento da embalagem primária	Solda Quente	
		Material de embalagem secundária	Papelão	
		Dimensões da embalagem secundária	17 cm x 37 cm x 55,5 cm	
		Peso da embalagem secundária	0,580 g	
Quantidade de peças por embalagem secundária	+/- 9 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		7898926891641		
NCM		2064900		
CÓDIGO DUN		97898926891644		
CÓDIGO INTERNO		2214		