



LINGUIÇA MISTA CONGELADA - CHURRASKITA 1Kg

Elaborado por: Brenda Rodrigues - Responsável Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto 2219	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 Aroeira. 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 MISTA CONGELADA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°029/7009		
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, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais. Sofre a cura por algumas horas. Após esse período, é direcionado para a embutideira e, após esse processo, é embalado. Uma vez embalado, o produto é levado ao túnel de congelamento e, posteriormente, transferido para a câmara de estocagem de congelados, onde permanece até ser expedido.		
ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)	ATRIBUTOS	SATISFATÓRIO	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0 x 10 ³ até 1,0 x 10 ³	
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)	Cálcio	0,3%	
	Gordura	Até 30,0	
	Proteína	≥ 12,00	
	Umidade	Até 70	
	Nitrito / Nitrato	Máx 0,015g	

INGREDIENTES	<p>RECORTE DE CARNE SUÍNA (48,2%), ÁGUA (23%), RECORTE DE CARNE BOVINA (19,3%), PELE SUÍNA (4,8%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,4%) AS ESPÉCIES DE BACTÉRIAS DOADORAS DOS GENES SÃO: AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, BACILLUS THURINGIENSIS E STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES, AÇÚCAR, AROMA NATURAL DE FUMAÇA LÍQUIDA, ESPECIARIAS: PIMENTA PRETA, CEBOLA EM PÓ, ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO, ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO, ÓLEO DE NOZ-MOSCADA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA(0,025%), CORANTE CARMINS (INS 120), REGULADOR DE ACIDEZ: (INS 325), ESTABILIZANTE (INS 451i), ANTIOXIDANTES: (INS 316), (INS 315), (INS 300), CONSERVANTES: (INS 250), (INS 215), REALÇADOR DE SABOR: (INS 621), (INS 631), ACIDULANTE: (INS 330)</p>
---------------------	--

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porção: 50 g (1/2 pedaço)			
		100 g	50 g	%VD*
	Valor energético (kcal)	191	96	5
	Carboidratos (g)	1	0	0
	Açúcares totais (g)	0	0	
	Açúcares adicionados (g)	1	0,5	0
	Proteínas (g)	13	635	13
	Gordura Totais (g)	15	7,5	12
	Gorduras saturadas (g)	6	3	15
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0	0
	Sódio (g)	786	393	20

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	<p>ALÉRGICOS: * CONTÉM DERIVADOS DE SOJA * NÃO CONTÉM GLÚTEN * CONTÉM AROMATIZANTES</p> <p>ALTO EM: SÓDIO.</p>
-------------------------------	--

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	ATRIBUTOS	CARACTERÍSTICAS	
	Material da embalagem primária	Polietileno	
	Dimensões da embalagem primária	16 cm x 30 cm	
	Peso da embalagem primária	12g	
	Fechamento da embalagem primária	Solda Quente	
	Material de embalagem secundária	Papelão	
	Dimensões da embalagem secundária	17cm x 37cm x 55,5cm	
	Peso da embalagem secundária	0,380g	
	Quantidade de peças por embalagem secundária	12 peças	

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Embalagem Fechada	Congelado até -12°C vide validade
	Embalagem aberta	Geladeira de 0 à 7°C 3 dias.

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

EAN 13	7898926890637
---------------	---------------

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

CÓDIGO DUN	17898926890634
-------------------	----------------

CÓDIGO INTERNO	2219
-----------------------	------

