



## LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA - Gomo 1Kg

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2220</b>	Data de emissão: <b>02/04/2024</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 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		
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°049/7009</b>		
<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	Ausência	
	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>	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.		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0 x 10 <sup>3</sup> até 1,0 x 10 <sup>3</sup>	
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	Cálcio Gordura Proteína Umidade Nitrito / Nitrato	0,3% Até 30,0 ≥ 12,00 Até 70 Máx 0,015g	

<b>INGREDIENTES</b>	<p>RECORTE SUÍNO (61,3%), ÁGUA (20,2%), RECORTE SUÍNO GORDO (14,15%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,4%) AS ESPÉCIES DE BACTÉRIAS DOADORAS DOS GENES SÃO: AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, BACILLUS THURINGIENESIS E STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES, VINAGRE, AÇÚCAR, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA (0,025%), ESPECIARIAS: PIMENTA PRETA EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, AROMATIZANTES NATURAIS: ÓLEO ESSENCIAL DE ALHO, ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO, ÓLEO ESSENCIAL DE NOZ MOSCADA, ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO, REGULADORES DE ACIDEZ: (INS325), (INS331iii), ANTIOXIDANTES: (INS316), (INS315), (INS300), ESTABILIZANTE: (INS451i) CONSERVANTES: (INS250), (INS251) REALÇADORES DE SABOR: (INS631), (INS621), ACIDULANTE: (INS330), CORANTE: ÁCIDO CARMINICO (INS120).</p>
---------------------	--

<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
	Porção: 50 g (1/2 pedaço)			
		100 g	50 g	%VD*
	Valor energético (kcal)	203	101	5
	Carboidratos (g)	0,1	0	0
	Açúcares totais (g)	0,1	0	
	Açúcares adicionados (g)	0,1	0	0
	Proteínas (g)	14	7	2
	Gordura Totais (g)	16	8	12
	Gorduras saturadas (g)	0	0	0
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (g)	766	383	19	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

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

<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	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	

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

<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	90 dias.
--------------------------	----------

<b>EAN 13</b>	7898926889815
---------------	---------------

<b>NCM</b>	16010000
------------	----------

<b>CÓDIGO DUN</b>	17898926889812
-------------------	----------------

<b>CÓDIGO INTERNO</b>	2220
-----------------------	------

