



## MÁSCARA COM ORELHA SUÍNA CONGELADA

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2225</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>	MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO- MÁSCARA COM ORELHAS - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°011/7009		
<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	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 cárneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. A máscara (que inclui o focinho) e as orelhas são cuidadosamente removidas da carcaça.		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella</i> /25g	Ausência	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	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	
TABELA NUTRICIONAL	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	378	19
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	18	36
	Gordura Totais (g)	34	52
	Gorduras saturadas (g)	12	60
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	349	17
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	<p><b>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MANTENHA CONGELADO. DESCONGELE SOMENTE NO REFRIGERADOR OU NO MICRO-ONDAS.</li> <li>- MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS.</li> <li>- NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO.</li> <li>- LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU.</li> <li>- CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.</li> </ul>		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	<b>ATRIBUTOS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Material da embalagem primária		Poliétileno
	Dimensões da embalagem primária		20 cm x 30 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		+/- 12 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	7898926891832		
NCM	2064900		
CÓDIGO DUN	97898926891835		
CÓDIGO INTERNO	2225		