



## PÉ SUÍNO SALGADO E RESFRIADO

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2251</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>	<b>MIÚDOS SALGADOS RESFRIADOS DE SUÍNO - PÉS - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°030/7009</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 carne é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. Os pés suínos são separados da carcaça. Após esse processo o produto passa pela salga.		
<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>	Nitrito* g/100g Nitrito* g/100 g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015  de 0,03	Máximo
<b>INGREDIENTES</b>	Carcaça Suína		

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	209	10
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	23	46
	Gordura Totais (g)	13	20
	Gorduras saturadas (g)	4	20
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	1886	94
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE.		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Material da embalagem primária		Polietileno
	Dimensões da embalagem primária		110 cm x 70 cm
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17,5 cm x 38,5 cm x 56 cm
	Peso da embalagem secundária		1,080 g
Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 20 peças	
<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>	Embalagem Fechada		Mantenha resfriado de 0 a 7°C
	Embalagem aberta		0 a 4°C - 3 dias.
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	6 meses após a data de fabricação.		
<b>EAN 13</b>	7898926890231		
<b>NCM</b>	2101100		
<b>CÓDIGO DUN</b>	17898926890238		
<b>CÓDIGO INTERNO</b>	2251		