
	FICHA TÉCNICA	
	CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – MEIA CARÇAÇA SUÍNA ESPECIAL (CAIXA)	Cód. Documento: FT.0004
		Data emissão: 01/07/2024
		Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
Razão Social: FRIGODELISS LTDA. – ABATEDOURO FRIGORÍFICO		
Endereço: Estrada Velha Capivari – Porto Feliz, S/N – Terra Roxa		
Cidade: Capivari		
Estado: SP	CEP: 13369-899	Caixa Postal: 61
CNPJ: 11.257.856/0001-63	I.E.: 253.106.729.113	
Nome do Responsável (Qualidade): Rafaela Ferrari Bedendi	e-mail: rafaela@frinni.com.br	
	Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9546	
Nome do Responsável (Comercial): Rogério Bresciani	e-mail: rogerio@frinni.com.br	
	Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9504	

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – MEIA CARÇAÇA SUÍNA ESPECIAL (CAIXA)	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX PAPELAO) MEIA CARÇAÇA RESFR DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0004
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0223/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriado entre 0 a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Meia carcaça	PESO PEÇA: Variável
EAN13: 7898609891159	NCM: 0203.11.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	PESO: 21g
DIMENSÕES: Variável	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 1,735kg
PESO BRUTO: Variável	PESO LÍQUIDO: Variável
DIMENSÕES (CxLxA): 860x460x230mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000x1200mm
PALLETIZAÇÃO: 10 caixas (2 lastro x 5 altura)	


Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 1 / 6
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – MEIA CARÇA SUÍNA ESPECIAL (CAIXA)		Cód. Documento: FT.0004
			Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

4. DECLARAÇÕES
4.1. DECLARAÇÃO DE OGM
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
4.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN
Não contém glúten.
4.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE
Não contém aromatizante natural.
4.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?
Não.

5. ALERGÊNICOS				
Ingredientes Alergênicos	Contém	Contém Derivados	Pode Conter	Não Contém
Trigo				X
Centeio				X
Cevada				X
Aveia e suas estirpes hibridizadas				X
Ovos				X
Peixes				X
Amendoim				X
Soja			X	
Leite de todas as espécies de animais mamíferos			X	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , <i>sin.:Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</i> L.)				X
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)				X
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)				X
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)				X
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)				X
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)				X
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)				X
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)				X
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)				X

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 2 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – MEIA CARÇA SUÍNA ESPECIAL (CAIXA)		Cód. Documento: FT.0004
			Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)			X
Látex natural			X

6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO					
Parâmetros	Especificação				Referência
	n	c	Limite intermediário	Limite máximo	
<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10^2	10^3	IN nº161, de 01 de julho de 2022
<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	5	3	10^5	10^6	
<i>Salmonella spp./25g</i>	Ausência				

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
Parâmetro	Especificação
Aspecto	Característico
Cor	Característica
Odor	Característico


8. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Veias, Abscessos	Ausência
Pelos, Contaminação Fecal/Biliar, Corpos Estranhos	Ausência

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Este produto é isento do uso da tabela nutricional segundo a legislação RDC N° 429 de 08 de outubro de 2020 e IN N° 75 de 08 de outubro de 2020.

10. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – MEIA CARÇA SUÍNA ESPECIAL (CAIXA)		Cód. Documento: FT.0004
			Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
Modo de conservação	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Refrigerador (0°C a +4°C)	Vide validade	3 dias

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha refrigerado até o momento do preparo.

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.

11. FOTO DO PRODUTO

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 4 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – MEIA CARÇA SUÍNA ESPECIAL (CAIXA)		Cód. Documento: FT.0004
			Data emissão: 01/07/2024
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

PRODUTO:

Meia carcaça suína especial embalada em saco plástico polietileno com etiqueta de identificação com as informações do produto (data de fabricação, validade, lote e rastreabilidade) e as identificações do fornecedor.



EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixas de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar as identificações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ, i estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 5 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUINO COM
OSSO – MEIA CARÇA SUÍNA
ESPECIAL (CAIXA)**

Cód. Documento: FT.0004

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

Revisão	Data	Descrição
00	25/10/2019	Emissão do documento.
01	22/12/2021	Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, parâmetros de qualidade e padrão microbiológico.
02	01/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. QualidadeAprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 6 / 6