
	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
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 TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 05KG) COSTELA TEMP CONG DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F4027
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0333/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: Aproximadamente 6	PESO PEÇA: Entre 700 e 900g
EAN13: 7898609893061	NCM: 0210.19.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	TARA: 10g
DIMENSÕES: 170x280mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 180g
PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg
DIMENSÕES (CxLxA): 277x232x110mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mmx1200mm
PALLETIZAÇÃO: 160 caixas (lastro 16 x altura 10)	


Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 1 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO
Ingredientes: costela suína (85%), água (10%), sal, açúcar, salsa, alho, cebola, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), espessante carragena (INS 407), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), aromatizantes naturais: óleo resina capsicum, óleo essencial alho, óleo essencial cebola e óleo essencial orégano e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251).
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
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> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 2 / 7
---	---	---------------


	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

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
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. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS		
Parâmetro	Especificação	Referência
Nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251)	Máximo de 150 mg/kg	Instrução Normativa nº 211, de 01 de março de 2023

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

8. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Pedaços de couro, veias, ossos	Ausência
Pelo, contaminação fecal, corpos estranhos, abscessos	Ausência

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 9 • Porção: 100 g (1/9 unidade)
Por 100g (%VD*): Valor energético 234kcal (13%) • Carboidratos 0,5g (0%), dos quais Açúcares totais 0,4g (0%), Açúcares adicionados 0,4g (0%) • Proteínas 13g (18%) • Gorduras totais 20g (36%), das quais Gorduras saturadas 6,4g (29%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1036mg (43%).
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

10. CONSERVAÇÃO/MODO DE PREPARO		
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
Modo de conservação	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Freezer (-18°C ou mais frio)	Vide validade	45 dias
Congelador (inferior a -4°C)	180 dias	30 dias
Refrigerador (0°C a +4°C)	07 dias	1 dia

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

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.


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.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 4 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:


Costela suína com aproximadamente 105x105x68mm (comprimento x largura x espessura).



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo. São colocadas, aproximadamente, duas frações de costela em cada saco de polietileno.



	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada


EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

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



Etiqueta da caixa:

CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">DATA DE FABRICAÇÃO</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">XX/XX/XXXX</td></tr> <tr><td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">VALIDADE</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">XX/XX/XXXX</td></tr> <tr><td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">RASTREABILIDADE</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">XXXX - XXXXXX - XX - XX</td></tr> <tr><td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">LOTE</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">XX</td></tr> <tr><td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">CÓDIGO</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">FXXXX</td></tr> </table>	DATA DE FABRICAÇÃO	XX/XX/XXXX	VALIDADE	XX/XX/XXXX	RASTREABILIDADE	XXXX - XXXXXX - XX - XX	LOTE	XX	CÓDIGO	FXXXX	<div style="text-align: center;">  <p>MANTENHA CONGELADA À TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">PESO BRUTO</td> <td style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">PESO LÍQUIDO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">X,XX kg</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">X,XX kg</td> </tr> </table> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>XXXXXXXXXXXXXX</p> </div>	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	X,XX kg	X,XX kg
DATA DE FABRICAÇÃO															
XX/XX/XXXX															
VALIDADE															
XX/XX/XXXX															
RASTREABILIDADE															
XXXX - XXXXXX - XX - XX															
LOTE															
XX															
CÓDIGO															
FXXXX															
PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO														
X,XX kg	X,XX kg														
FRIGODELISS LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO ESTRADA VELHA CAPIVARI - PORTO FELIZ, S/N - TERRA ROXA - CAPIVARI/SP - CEP: 13369-899 CNPJ: 11.257.856/0001-63 - I.E.: 253.106.729.113 SAC FRINNI ☎ 19 3492 9390 www.frinni.com.br Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0333/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA															

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Cód. Documento: FT.4027
			Data emissão: 03/07/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	30/09/2019	Emissão do documento.
01	28/10/2022	Atualização da legislação de padrões microbiológicos e logotipo da empresa.
02	03/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 7 / 7
--	--	---------------