
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON</b>	
	Cód. Documento: FT.4038 Data emissão: 03/07/2024 Revisão nº: 00	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>		
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	

<b>2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	
PRODUTO: CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 10KG) FILÉ MIGNON TEMP RESFR DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F4038
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0326/1983	VALIDADE: 40 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 12 peças	PESO PEÇA: Entre 700 e 900g
EAN13: 7898609893153	NCM: 0210.19.00
DESTINO: Mercado interno	

<b>3. EMBALAGEM</b>	
<b>3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
TIPO: Saco de Polietileno	TARA: 10g
DIMENSÕES: 170x280mm	
<b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 411g
PESO BRUTO: Aproximadamente 10kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 10kg
DIMENSÕES (CxLxA): 393x334x134mm	
<b>3.3. PALLET</b>	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mmx1200mm
PALLETIZAÇÃO: 80 caixas (lastro 8 x altura 10)	


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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON</b>		Cód. Documento: FT.4038
			Data emissão: 03/07/2024
		Revisão nº: 00	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO</b>
<b>Ingredientes:</b> filé mignon (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).
<b>4.1. DECLARAÇÃO DE OGM</b>
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
<b>4.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN</b>
Não contém glúten.
<b>4.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE</b>
Contém aromatizante natural.
<b>4.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?</b>
Não.

<b>5. ALERGÊNICOS</b>				
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

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


	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.4038
	<b>DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ</b>		Data emissão: 03/07/2024
	<b>MIGNON</b>		Revisão nº: 00
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

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
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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON</b>	
	Cód. Documento: FT.4038 Data emissão: 03/07/2024 Revisão nº: 00	

Documento Confidencial	X	Cópia Controlada
------------------------	---	------------------

<b>8. PARÂMETROS DE QUALIDADE</b>	
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 92kcal (5%) • Carboidratos 0,5g (0%), dos quais Açúcares totais 0,4g, Açúcares adicionados 0,4g (0%) • Proteínas 19g (25%) • Gorduras totais 1,7g (3%), das quais Gorduras saturadas 0,9 (4%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1025mg (43%).

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### 10. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO

<b>CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>		
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.

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

**FICHA TÉCNICA****CARNE TEMPERADA RESFRIADA  
DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ  
MIGNON**

Cód. Documento: FT.4038

Data emissão: 03/07/2024

Revisão nº: 00

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

**11. FOTO DO PRODUTO****PRODUTO:**

Filé mignon com aproximadamente 195x90x55mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

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



**FICHA TÉCNICA****CARNE TEMPERADA RESFRIADA  
DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ  
MIGNON**

Cód. Documento: FT.4038

Data emissão: 03/07/2024

Revisão nº: 00

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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON		
<b>DATA DE FABRICAÇÃO</b> XX/XX/XXXX		
<b>VALIDADE</b> XX/XX/XXXX		
<b>RASTREABILIDADE</b> XXXX - XXXXX - XX - XX		
<b>LOTE</b> XX		
<b>CÓDIGO</b> FXXXX		
 MANTENHA RESFRIADA ENTRE 0° A +7°C		
<b>PESO BRUTO</b> X,XX kg		<b>PESO LÍQUIDO</b> X,XX kg
 XXXXXXXXXXXXXX		
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 0326/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA		

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner  
Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi  
Supervisora de Qualidade

Página: 6 / 7

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.4038
	<b>DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ</b>		Data emissão: 03/07/2024
	<b>MIGNON</b>		Revisão nº: 00
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

<b>12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES</b>		
Revisão	Data	Descrição
00	03/07/2024	Emissão do documento.

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