
	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE		Cód. Documento: FT.4063
	SUÍNO SEM OSSO - PICANHA		Data emissão: 03/07/2024
			Revisão nº: 03
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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - PICANHA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 05KG) PICANHA TEMP RESFR DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F4063
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0329/1983	VALIDADE: 40 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 6 peças	PESO PEÇA: Entre 700 e 900g
EAN13: 7898609893191	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: 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
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE		Cód. Documento: FT.4063
	SUÍNO SEM OSSO - PICANHA		Data emissão: 03/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO
Ingredientes: picanha 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>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

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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE		Cód. Documento: FT.4063
	SUÍNO SEM OSSO - PICANHA		Data emissão: 03/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

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

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

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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE		Cód. Documento: FT.4063
	SUÍNO SEM OSSO - PICANHA		Data emissão: 03/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>Porções por embalagem: 9 • Porção: 100 g (1/9 unidade)</p> <p>Por 100g (%VD*): Valor energético 255kcal (13%) • Carboidratos 0,5g (0%), dos quais Açúcares totais 0,4g, Açúcares adicionados 0,4g (0%) • Proteínas 15g (20%) • Gorduras totais 21g (39%), das quais Gorduras saturadas 7,1g (32%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1014mg (42%).</p> <p>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</p>
--

10. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO

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.

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 - PICANHA**

Cód. Documento: FT.4063

Data emissão: 03/07/2024

Revisão nº: 03

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11.FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Picanha suína com aproximadamente 185x160x60mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Produto embalado a vácuo.



Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner

Aprovado por: Camila Piai Rossi

Analista de Qualidade

Supervisora de Qualidade

Página: 5 / 7

**FICHA TÉCNICA****CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE
SUÍNO SEM OSSO - PICANHA**

Cód. Documento: FT.4063

Data emissão: 03/07/2024

Revisão nº: 03

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 - PICANHA			
DATA DE FABRICAÇÃO XX/XX/XXXX			
VALIDADE XX/XX/XXXX			
RASTREABILIDADE XXXX - XXXXXX - XX - XX			
LOTE XX			
CÓDIGO FXXXX			
		MANTENHA RESFRIADA ENTRE 0° A +7°C	
		PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO
		X,XX kg	X,XX kg
<p>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 0329/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA</p>		 XXXXXXXXXXXXXX	


Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner

Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi

Supervisora de Qualidade

Página: 6 / 7

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE		Cód. Documento: FT.4063
	SUÍNO SEM OSSO - PICANHA		Data emissão: 03/07/2024
			Revisão nº: 03
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	16/04/2024	Atualização da rotulagem.
03	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
---	---	----------------------