

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**

Cód. Documento: FT.0105

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 CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:** (CX 30KG) COSTELA CONGELADA MATRIZ SUÍNA**MARCA:** FRINNI**CÓDIGO:** F0105**REGISTRO:** SIF/DIPOA sob nº 0236/1983**VALIDADE:** 365 dias**TEMPERATURA:** Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.**QUANTIDADE DE PEÇAS:** Aproximadamente 3
peças**PESO PEÇA:** Aproximadamente 10kg**EAN13:** 7898609891609**NCM:** 0203.29.00**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:** 780g**PESO BRUTO:** Aproximadamente 30kg**PESO LÍQUIDO:** Aproximadamente 30kg**DIMENSÕES (CxLxA):** 594x368x156mm**3.3. PALLET****TIPO:** PBR I**DIMENSÕES:** 1000x1200mm**PALLETIZAÇÃO:** 50 caixas (5 lastro x 10 altura)Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. QualidadeAprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 1 / 6

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**

Cód. Documento: FT.0105

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 aromatizantes.

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

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

Página: 2 / 6

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**

Cód. Documento: FT.0105

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

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
Hematomas, Coágulos, Glândulas, Gânglios linfáticos	Ausência
Pedaços de Couro, Veias, Pelos	Ausência
Contaminação Fecal/Biliar, Corpos Estranhos, Abscessos	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.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 3 / 6

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**

Cód. Documento: FT.0105

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

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: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 4 / 6

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**

Cód. Documento: FT.0105

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Costela de matriz suína.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Sacos de polietileno transparente, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade, lote e rastreabilidade.

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

Página: 5 / 6

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA MATRIZ SUÍNA**

Cód. Documento: FT.0105

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 02

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).

**12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES**

Revisão	Data	Descrição
00	07/11/2019	Emissão do documento
01	08/12/2021	Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, parâmetros de qualidade, padrão microbiológico e foto da embalagem.
02	01/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 6 / 6