	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.0263
	OSSO – RECORTES MAGROS		Data emissão: 02/07/2024
			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 SUÍNO SEM OSSO – RECORTES – PROIBIDA A VENDA A VAREJO	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) RECORTE MAGRO RESF DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0263
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0242/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 60 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 310g
EAN13: 7898609892033	NCM: 0203.19.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	PESO: 55g
PESO BRUTO: Aproximadamente 18kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 18kg
DIMENSÕES: 550x750mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
Não se aplica.	

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

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM****OSSO – RECORTES MAGROS**

Cód. Documento: FT.0263

Data emissão: 02/07/2024

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 L.</i>)				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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM****OSSO – RECORTES MAGROS**

Cód. Documento: FT.0263

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

Látex natural

X

2. 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				

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetro	Especificação
Aspecto	Característico
Cor	Característica
Odor	Característico

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetro	Especificação
Cor	Característica
Odor	Característico
Aspecto	Característico

8. PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Pedaços de Couro, 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.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 3 / 6

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM****OSSO – RECORTES MAGROS**

Cód. Documento: FT.0263

Data emissão: 02/07/2024

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
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: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 4 / 6



FICHA TÉCNICA

CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM
OSSO – RECORTES MAGROS

Cód. Documento: FT.0263

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Recortes Magros, sendo 80% de carne e 20% de gordura (Pernil, Paleta, Sobrepaleta, Lombo, Costela)



EMBALAGEM PRIMÁRIA:


Sacos de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal 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).



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 5 / 6

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.0263
	OSSO – RECORTES MAGROS		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	05/02/2020	Emissão do documento.
01	10/02/2023	Atualização da legislação de padrões microbiológicos e logotipo da empresa.
02	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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