

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b>		Cód. Documento: FT.0327
	<b>OSSO – JOELHO</b>		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>			
<b>Razão Social:</b> FRIGODELISS LTDA. – ABATEDOURO FRIGORÍFICO			
<b>Endereço:</b> Estrada Velha Capivari – Porto Feliz, S/N – Terra Roxa			
<b>Cidade:</b> Capivari			
<b>Estado:</b> SP	<b>CEP:</b> 13369-899	<b>Caixa Postal:</b> 61	
<b>CNPJ:</b> 11.257.856/0001-63		<b>I.E.:</b> 253.106.729.113	
<b>Nome do Responsável (Qualidade):</b> Rafaela Ferrari Bedendi		<b>e-mail:</b> rafaela@frinni.com.br	
		<b>Tel.:</b> (19) 3492-9390 Ramal: 9546	
<b>Nome do Responsável (Comercial):</b> Rogério Bresciani		<b>e-mail:</b> rogerio@frinni.com.br	
		<b>Tel.:</b> (19) 3492-9390 Ramal: 9504	

<b>2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	
<b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – JOELHO	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (SC PLAST) JOELHO RESFRIADO DO PERNIL	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F0327
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0163/1983	<b>VALIDADE:</b> 14 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha resfriada entre 0 a +7°C	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> Aproximadamente 10 peças	<b>PESO PEÇA:</b> Aproximadamente 2kg
<b>EAN13:</b> 7898609892071	<b>NCM:</b> 0203.19.00
<b>DESTINO:</b> Mercado interno	

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

<b>Elaborado por:</b> Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 1 / 6
--	--	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO – JOELHO**

Cód. Documento: FT.0327

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

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> , 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
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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner  
Analista de QualidadeAprovado por: Camila Piai Rossi  
Supervisora de Qualidade

Página: 2 / 6

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b>		Cód. Documento: FT.0327
	<b>OSSO – JOELHO</b>		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO</b>					
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				

<b>7. PARÂMETROS DE QUALIDADE</b>	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Veias, abscessos	Ausência
Pelos, contaminação fecal/biliar, corpos estranhos	Ausência

### **8. 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: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b>		Cód. Documento: FT.0327
	<b>OSSO – JOELHO</b>		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>9. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO</b>		
<b>CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
<b>Modo de conservação</b>	<b>Embalagem fechada</b>	<b>Embalagem aberta</b>
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 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO – JOELHO**

Cód. Documento: FT.0327

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

**10. FOTO DO PRODUTO****PRODUTO:**

Joelho traseiro com aproximadamente 205x205x165mm (comprimento x largura x espessura).

**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).



	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b>		Cód. Documento: FT.0327
	<b>OSSO – JOELHO</b>		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES</b>		
<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição</b>
00	04/11/2019	Emissão do documento.
01	20/12/2021	Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, temperatura de estocagem, parâmetros de qualidade, padrão microbiológico e foto da embalagem.
02	04/10/2022	Revisão e atualização dos parâmetros microbiológicos.
03	01/07/2024	Revisão da ficha técnica.

<b>Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner</b> <b>Analista de Qualidade</b>	<b>Aprovado por: Camila Piai Rossi</b> <b>Supervisora de Qualidade</b>	<b>Página: 6 / 6</b>
---	---	----------------------