	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE		Cód. Documento: FT.0421
			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 COM PELE	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) COSTELA CONGELADA SUÍNA COM PELE	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0421
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0205/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 3 peças	PESO DA PEÇA: Aproximadamente 5kg
EAN13: 7898609892552	NCM: 0203.29.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	PESO: 55g
PESO BRUTO: Aproximadamente 15kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 15kg
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 CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO – COSTELA COM PELE**

Cód. Documento: FT.0421

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 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 CONGELADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.0421
	OSSO – COSTELA COM PELE		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
Glândulas, Pelos, Hematomas, Coágulos, Veias	Ausência
Abscessos, 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 CONGELADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.0421
	OSSO – COSTELA COM PELE		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 COM PELE

Cód. Documento: FT.0421

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Costela suína com pele.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:


Sacos de polietileno azul 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 CONGELADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.0421
	OSSO – COSTELA COM PELE		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

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