



| | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.0550 |
| | OSSO – PALETA | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | 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 CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PALETA | |
| DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) PALETA CONGELADA DESOSSADA COM PELE | |
| MARCA: FRINNI | CÓDIGO: F0550 |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0206/1983 | VALIDADE: 365 dias |
| TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio. | |
| QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 3 peças | PESO PEÇA: Aproximadamente 6,5kg |
| EAN13: 7898609892392 | NCM: 0203.29.00 |
| DESTINO: Mercado interno | |

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


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

| | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.0550 |
| | OSSO – PALETA | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | 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> , <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 |
| Látex natural | | | | X |

| | | |
|---|---|---------------|
| Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 2 / 6 |
|---|---|---------------|

| | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.0550 |
| | OSSO – PALETA | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 03 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

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 DE QUALIDADE

| Parâmetros | Especificação |
|---|---------------|
| Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos | Ausência |
| Veias, abscessos, ossos | 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 |
|---|---|---------------|

| | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.0550 |
| | OSSO – PALETA | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 03 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

| | | |
|---|--------------------------|-------------------------|
| 9. 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: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 4 / 6 |
|---|---|---------------|

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM
OSSO – PALETA**

Cód. Documento: FT.0550

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 03

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada


10. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Paleta desossada com pele com aproximadamente 500x330x100mm (comprimento x largura x espessura).

**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).



| | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.0550 |
| | OSSO – PALETA | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 03 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

| 11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES | | |
|--|-------------|---|
| Revisão | Data | Descrição |
| 00 | 06/09/2019 | Emissão do documento. |
| 01 | 30/09/2019 | Inclusão do número de peças/ sacaria e peso aproximado da peça. |
| 02 | 03/01/2021 | Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, Parâmetros de qualidade, padrão microbiológico e foto da embalagem. |
| 03 | 02/07/2024 | Revisão da ficha técnica. |

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