

FICHA TÉCNICA CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM

PELE

Cód. Documento: FT.0552

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
Razão Social: FRIGODELISS L	TDA. – ABATEDO	OURO FRIGORÍF	FICO	
Endereço: Estrada Velha Capiva	ari – Porto Feliz,	S/N – Terra Roxa	a e	
Cidade: Capivari				
Estado: SP	CEP : 13369-899			
CNPJ: 11.257.856/0001-63 I.E.: 253.1			9.113	
Nome do Responsável (Qualid	ade):	e-mail: rafaela@	@frinni.com.br	
Rafaela Ferrari Bedendi		Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9546		
Nome do Responsável (Comercial):		e-mail: rogerio@	@frinni.com.br	
Rogério Bresciani Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9504				

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM	OSSO - BARRIGA QUADRADA COM PELE		
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) BARRIO	SA QUADRADA CONG COM PELE		
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0552		
REGISTRO: SIF/DIPOA sob n° 0206/1983 VALIDADE: 365 dias			
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatu	ura de -12°C ou mais frio.		
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 3 PESO DA PEÇA: Aproximadamente 6kg			
peças			
EAN13: 7898609892415 NCM: 0203.29.00			
DESTINO : Mercado interno			

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
PORCENTAGEM DE GORDURA: 30%			
COMPRIMENTO: 500mm	LARGURA: 290mm		
ESPESSURA: 40 a 50mm			

4. EMBALAGEM	
4.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	PESO: 55g
PESO BRUTO: Aproximadamente 18kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 18kg
DIMENSÕES: 550x750mm	
4.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
Não se aplica.	

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



FICHA TÉCNICA CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM

PELE

Cód. Documento: FT.0552

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

5. DECLARAÇÕES

5.1. DECLARAÇÃO DE OGM

Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.

5.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN

Não contém glúten.

5.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE

Não contém aromatizantes.

5.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?

Não.

6. 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			X	
mamíferos			^	
Amêndoa (Prunus dulcis,				
sin.:Prunusamygdalus,				X
Amygdaluscommunis L.)				
Avelãs (Corylus spp.)				X
Castanha de caju (Anacardium				×
occidentale)				Λ
Castanha do Brasil ou Castanha do				X
Pará (Bertholletia excelsa)				Λ
Macadâmias (Macadamia spp.)				X
Nozes (Juglans spp.)				X
Pecãs (Carya spp.)				X

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi	Aprovado por: Rogério Bresciani	
Coord. Qualidade	Ger. Comercial	Página: 2 / 6



FICHA TÉCNICA CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM

OSSO – BARRIGA QUADRADA COM

PELE

Cód. Documento: FT.0552

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial	X	Cópia Controlada
------------------------	---	------------------

Pistaches (Pistacia spp.)		Х
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)		X
Castanhas (Castanea spp.)		Х
Látex natural		Х

7. PADRÃO MICROBIOLÓGICO						
	Especificação			Referência		
Parâmetros	n	С	Limite intermediário	Limite máximo		
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³	IN n°161, de 01 de julho de	
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶	2022	
Salmonella spp./25g			Ausência			

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			
Parâmetro	Especificação		
Odor	Característico		
Cor	Característica		
Aspecto	Característico		

9. PARÂMETROS DE QUALIDADE			
Parâmetros	Especificação		
Hematomas, Coágulos, Pelos, Veias	Ausência		
Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abcessos	Ausência		

10.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	Aprovado por: Rogério Bresciani	
Coord. Qualidade	Ger. Comercial	Página: 3 / 6



CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM

OSSO – BARRIGA QUADRADA COM

PELE

Cód. Documento: FT.0552

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

11. 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	Aprovado por: Rogério Bresciani	
Coord. Qualidade	Ger. Comercial	Página: 4 / 6



FICHA TÉCNICA

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM

PELE

Cód. Documento: FT.0552

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

12.FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Barriga quadrada 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 SEM OSSO – BARRIGA QUADRADA COM

PELE

Cód. Documento: FT.0552 Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial X Cópia Controlada

13. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES			
Revisão	Data	Descrição	
00	13/11/2019	Emissão do documento.	
01	03/04/2023	Atualização do documento, logotipo da empresa e legislações vigentes.	
02	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.	

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