
	FICHA TÉCNICA	
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM	Cód. Documento: FT.1401
	OSSO – COSTELA	Data emissão: 01/07/2024
		Revisão nº: 01
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 COM OSSO – COSTELA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) COSTELA RESFRIADA SUÍNA TIPO BARBECUE	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F1401
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0223/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 27 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 900g
EAN13: 7898609893962	NCM: 0203.29.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Filme PVC	TARA: 21g
DIMENSÕES: Variável	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 618g
PESO BRUTO: Aproximadamente 20kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 20kg
DIMENSÕES (CxLxA): 529x324x151mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000x1200mm
PALLETIZAÇÃO: 70 caixas (7 lastro x 10 altura)	


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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.1401
	OSSO – COSTELA		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 01
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> , sin.: <i>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 RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.1401
	OSSO – COSTELA		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 01
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
Pedaços de couro, 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
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.1401
	OSSO – COSTELA		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 01
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
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 – COSTELA**

Cód. Documento: FT.1401

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada


10. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Costela do lombo (tipo barbecue) com aproximadamente 400x100x20mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

São embaladas três costelas (com peso total de aproximadamente 2,5kg) em filme PVC, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto (data de fabricação, validade, rastreabilidade, lote e conservação doméstica).



	FICHA TÉCNICA	
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM	Cód. Documento: FT.1401
	OSSO – COSTELA	Data emissão: 01/07/2024
		Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixas de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar as identificações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, rastreabilidade, lote, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

Revisão	Data	Descrição
00	20/10/2020	Emissão do documento.
01	01/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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