



| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.1462 |
| | OSSO – BARRIGA | | Data emissão: 04/07/2024 |
| | | | 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 RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - BARRIGA | |
| DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) BARRIGA QUADRADA RESFR SEM PELE | |
| MARCA: FRINNI | CÓDIGO: F1462 |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0224/1983 | VALIDADE: 14 dias |
| TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C | |
| QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 4 peças | PESO DA PEÇA: Aproximadamente 4,5kg |
| EAN13: 7898609895027 | NCM: 0203.19.00 |
| DESTINO: Mercado interno | |

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO | |
| PORCENTAGEM DE GORDURA: 50% | |
| COMPRIMENTO: 400mm | LARGURA: 300mm |
| ESPESSURA: 30 a 40mm | |

| | | |
|--|--|---------------|
| 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 SEM | | Cód. Documento: FT.1462 |
| | OSSO – BARRIGA | | Data emissão: 04/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 02 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

| | |
|---|---|
| 4. EMBALAGEM | |
| 4.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA | |
| TIPO: Filme de Polietileno | TARA: 21g |
| DIMENSÕES: Variável | |
| 4.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA | |
| TIPO: Caixa de Papelão | TARA: 618g |
| PESO BRUTO: Aproximadamente 20kg | PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 20kg |
| DIMENSÕES (CxLxA): 529x324x151mm | |
| 4.3. PALLET | |
| TIPO: PBR I | DIMENSÕES: 1000x1200mm |
| PALLETIZAÇÃO: 70 caixas (7 lastro x 10 altura) | |

| |
|--|
| 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 mamíferos | | | X | |
| Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , <i>sin.:Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis L.</i>) | | | | 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 SEM | | Cód. Documento: FT.1462 |
| | OSSO – BARRIGA | | Data emissão: 04/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 02 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| 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 |

7. 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 | | | | |


8. PARÂMETROS DE QUALIDADE

| Parâmetros | Especificação |
|--|---------------|
| Hematomas, coágulos, veias, pelos | Ausência |
| Contaminação fecal/biliar, corpos estranhos, abscessos | 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: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade | Página: 3 / 6 |
|---|---|---------------|

| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.1462 |
| | OSSO – BARRIGA | | Data emissão: 04/07/2024 |
| | | | 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 |
| 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 SEM****OSSO – BARRIGA**

Cód. Documento: FT.1462

Data emissão: 04/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada


11. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Barriga quadrada sem pele com aproximadamente 400x300x40mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Barriga quadrada com pele embalada em filme plástico polietileno, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.



| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM | | Cód. Documento: FT.1462 |
| | OSSO – BARRIGA | | Data emissão: 04/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 02 |
| 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, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

| Revisão | Data | Descrição |
|---------|------------|---|
| 00 | 12/11/2019 | Emissão do documento. |
| 01 | 03/04/2023 | Atualização do documento, logotipo da empresa e legislações vigentes. |
| 03 | 04/07/2024 | Revisão da ficha técnica. |

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