


|   |                                     |                  |                          |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                |                  |                          |
|   | <b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b> |                  | Cód. Documento: FT.3107  |
|   | <b>OSSO – PERNIL</b>                |                  | Data emissão: 02/07/2024 |
|   |                                     |                  | Revisão nº: 02           |
| Documento Confidencial  | X                                   | Cópia Controlada |                          |

|   |                       |   |  |
|---|-----------------------|---|--|
| <b>1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>                                      |                       |   |  |
| <b>Razão Social:</b> FRIGODELISS LTDA. – ABATEDOURO FRIGORÍFICO         |                       |   |  |
| <b>Endereço:</b> Estrada Velha Capivari – Porto Feliz, S/N – Terra Roxa |                       |   |  |
| <b>Cidade:</b> Capivari   |                       |   |  |
| <b>Estado:</b> SP   | <b>CEP:</b> 13369-899 | <b>Caixa Postal:</b> 61                 |  |
| <b>CNPJ:</b> 11.257.856/0001-63   |                       | <b>I.E.:</b> 253.106.729.113            |  |
| <b>Nome do Responsável (Qualidade):</b><br>Rafaela Ferrari Bedendi      |                       | <b>e-mail:</b> rafaela@frinni.com.br    |  |
|   |                       | <b>Tel.:</b> (19) 3492-9390 Ramal: 9546 |  |
| <b>Nome do Responsável (Comercial):</b><br>Rogério Bresciani            |                       | <b>e-mail:</b> rogerio@frinni.com.br    |  |
|   |                       | <b>Tel.:</b> (19) 3492-9390 Ramal: 9504 |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>                                  |  |
| <b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – PERNIL          |  |
| <b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX PAP) PERNIL RESFR COM OSSO E PELE |  |
| <b>MARCA:</b> FRINNI  | <b>CÓDIGO:</b> F3107                   |
| <b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0223/1983                         | <b>VALIDADE:</b> 14 dias               |
| <b>TEMPERATURA:</b> Mantenha resfriada entre 0° a +7°C              |  |
| <b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> 1 peça                                  | <b>PESO PEÇA:</b> Aproximadamente 14kg |
| <b>EAN13:</b> 7898935820151   | <b>NCM:</b> 0203.12.00                 |
| <b>DESTINO:</b> Mercado interno                                     |  |

|  |   |
|--|---|
| <b>3. EMBALAGEM</b>                                  |   |
| <b>3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>                       |   |
| <b>TIPO:</b> Saco de Polietileno                     | <b>TARA:</b> 21g                          |
| <b>DIMENSÕES:</b> Variável                           |   |
| <b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>                     |   |
| <b>TIPO:</b> Caixa de Papelão                        | <b>TARA:</b> 680g                         |
| <b>PESO BRUTO:</b> Aproximadamente 14kg              | <b>PESO LÍQUIDO:</b> Aproximadamente 14kg |
| <b>DIMENSÕES (CxLxA):</b> 560x220x305mm              |   |
| <b>3.3. PALLET</b>                                   |   |
| <b>TIPO:</b> PBR I                                   | <b>DIMENSÕES:</b> 1000x1200mm             |
| <b>PALLETIZAÇÃO:</b> 45 caixas (9 lastro x 5 altura) |   |

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

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO – PERNIL**

Cód. Documento: FT.3107

Data emissão: 02/07/2024

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 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> ,<br>sin.: <i>Prunus amygdalus</i> ,<br><i>Amygdalus communis</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 QualidadeAprovado por: Camila Piai Rossi  
Supervisora de Qualidade

Página: 2 / 6

|   |                                     |                  |                          |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                |                  |                          |
|   | <b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b> |                  | Cód. Documento: FT.3107  |
|   | <b>OSSO – PERNIL</b>                |                  | Data emissão: 02/07/2024 |
|   |                                     |                  | Revisão nº: 02           |
| Documento Confidencial  | X                                   | Cópia Controlada |                          |


| <b>6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO</b> |               |   |                      |                 |                                  |
|---------------------------------|---------------|---|----------------------|-----------------|----------------------------------|
| Parâmetros                      | Especificação |   |                      |                 | Referência                       |
|                                 | n             | c | Limite intermediário | Limite máximo   |                                  |
| <i>Escherichia coli/g</i>       | 5             | 3 | 10 <sup>2</sup>      | 10 <sup>3</sup> | IN nº161, de 01 de julho de 2022 |
| <i>Aeróbios mesófilos/g</i>     | 5             | 3 | 10 <sup>5</sup>      | 10 <sup>6</sup> |                                  |
| <i>Salmonella spp./25g</i>      | Ausência      |   |                      |                 |                                  |

| <b>7. PARÂMETROS DE QUALIDADE</b>                   |               |
|---|---------------|
| Parâmetros  | Especificação |
| Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos | Ausência      |
| 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<br>Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi<br>Supervisora de Qualidade | Página: 3 / 6 |
|---|---|---------------|

|   |                                     |                  |                          |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                |                  |                          |
|   | <b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b> |                  | Cód. Documento: FT.3107  |
|   | <b>OSSO – PERNIL</b>                |                  | Data emissão: 02/07/2024 |
|   |                                     |                  | Revisão nº: 02           |
| Documento Confidencial  | X                                   | Cópia Controlada |                          |

|   |                          |                         |
|---|--------------------------|-------------------------|
| <b>9. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO</b>   |                          |                         |
| <b>CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>              |                          |                         |
| Dentro do prazo de validade consumir até: |                          |                         |
| <b>Modo de conservação</b>                | <b>Embalagem fechada</b> | <b>Embalagem aberta</b> |
| 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<br>Analista de Qualidade | Aprovado por: Camila Piai Rossi<br>Supervisora de Qualidade | Página: 4 / 6 |
|---|---|---------------|

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO – PERNIL**

Cód. Documento: FT.3107

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

**10. FOTO DO PRODUTO****PRODUTO:**

Pernil com osso e com pele com aproximadamente 600x400x185mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**


Produto embalado em saco de polietileno transparente, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.



Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner  
Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi  
Supervisora de Qualidade

Página: 5 / 6

|   |                                     |                  |                          |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                |                  |                          |
|   | <b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM</b> |                  | Cód. Documento: FT.3107  |
|   | <b>OSSO – PERNIL</b>                |                  | Data emissão: 02/07/2024 |
|   |                                     |                  | 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).



**11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES**

| Revisão | Data       | Descrição                 |
|---------|------------|---------------------------|
| 00      | 29/10/2019 | Emissão do documento.     |
| 01      | 02/07/2024 | Revisão da ficha técnica. |

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