

| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM | | Cód. Documento: FT.3112 |
| | OSSO - SUÃ | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | 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: ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO - SUÃ | |
| DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 05KG) SUA RESFRIADO SUINO | |
| MARCA: FRINNI | CÓDIGO: F3112 |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0216/1983 | VALIDADE: 14 dias |
| TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C. | |
| QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 100 peças | PESO DA PEÇA: Entre 30 e 70g |
| EAN13: 7898609890152 | NCM: 0203.19.00 |
| DESTINO: Mercado interno | |

| | |
|---|--|
| 3. EMBALAGEM | |
| 3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA | |
| TIPO: Saco de Polietileno | PESO: 21g |
| DIMENSÕES: Variável | |
| 3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA | |
| TIPO: Caixa de Papelão | TARA: 180g |
| PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg | PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg |
| DIMENSÕES (CxLxA): 277x232x110mm | |
| 3.3. PALLET | |
| TIPO: PBR I | DIMENSÕES: 1000x1200mm |
| PALLETIZAÇÃO: 160 caixas (16 lastro x 10 altura) | |

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

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO - SUÃ**

Cód. Documento: FT.3112

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 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> , <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 |

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. QualidadeAprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 2 / 6

| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM | | Cód. Documento: FT.3112 |
| | OSSO - SUÃ | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 02 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

| | | | | |
|---------------|--|--|--|---|
| Látex natural | | | | X |
|---------------|--|--|--|---|

| 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS | |
|--------------------------------------|----------------|
| Parâmetro | Especificação |
| Aspecto | Característico |
| Cor | Característica |
| Odor | Característico |

| 8. PARÂMETROS DE QUALIDADE | |
|---|---------------|
| Parâmetros | Especificação |
| Pedaços de Couro, Veias, Coágulos, Pelos | Ausência |
| Contaminação Fecal/Biliar, Abscessos, Glândulas | Ausência |
| Medula, Corpos Estranhos | 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: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade | Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial | Página: 3 / 6 |
|---|---|---------------|

| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM | | Cód. Documento: FT.3112 |
| | OSSO - SUÃ | | Data emissão: 02/07/2024 |
| | | | 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: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade | Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial | Página: 4 / 6 |
|---|---|---------------|

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM****OSSO - SUÃ**

Cód. Documento: FT.3112

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Suã suíno.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

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



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 5 / 6

| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM | | Cód. Documento: FT.3112 |
| | OSSO - SUÃ | | 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).



12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

| Revisão | Data | Descrição |
|---------|------------|---|
| 00 | 22/11/2019 | Emissão do documento. |
| 01 | 03/12/2021 | Revisão do documento com as seguintes alterações: número SIF/DIPOA, parâmetros de qualidade, padrão microbiológico e foto da embalagem. |
| 02 | 02/07/2024 | Revisão da ficha técnica. |

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