

CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM

OSSO - SUÃ

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03
Cópia Controlada

Documento Confidencial

Χ

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): 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: ESPINHAÇO RESFRIADO DE SUÍNO - SUÃ

DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) SUÃ RESFRIADO SUÍNO

MARCA: FRINNI CÓDIGO INTERNO: F3121

REGISTRO: SIF/DIPOA sob n° 0216/1983 **VALIDADE:** 14 dias

TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C.

QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 460 PESO DA PEÇA: Entre 30 e 70g

peças

EAN13: 7898609890169 **NCM**: 0203.19.00

DESTINO: Mercado interno

| 3. | EMBALAGEM |
|----|------------------|
| | |

3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

TIPO: Saco de Polietileno PESO: 21q

DIMENSÕES: Variável

3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

TIPO: Caixa de Papelão TARA: 618q

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: Rafaela F. Bedendi Aprovado por: Rogério Bresciani

Coord. Qualidade Ger. Comercial Página: 1 / 6



CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM

OSSO - SUÃ

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

Cópia Controlada

Documento Confidencial

Χ

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 | | | X | |
| mamíferos | | | ^ | |
| Amêndoa (<i>Prunus dulcis,</i> | | | | |
| sin.:Prunusamygdalus, | | | | X |
| Amygdaluscommunis L.) | | | | |
| Avelãs (Corylus spp.) | | | | X |
| Castanha de caju (<i>Anacardium</i> occidentale) | | | | X |
| Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (Bertholletia excelsa) | | | | X |
| Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>) | | | | X |
| Nozes (Juglans spp.) | | | | X |
| Pecãs (<i>Carya spp.</i>) | | | | X |
| Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>) | | | | X |
| Pinoli (<i>Pinus spp.</i>) | | | | X |
| Castanhas (Castanea spp.) | | | | X |

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



Documento Confidencial

FICHA TÉCNICA

CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM

OSSO - SUÃ

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024 Revisão nº: 03

Χ

Cópia Controlada

| Ī | Látex natural | | Х |
|---|---------------|--|---|

Χ

| 6. 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 | | | | |

| 7. PARÂMETROS DE QUALIDADE | | | |
|---|---------------|--|--|
| Parâmetros | Especificação | | |
| Pedaços de Couro, Pelos, Glândulas, Gânglios linfáticos | Ausência | | |
| Contaminação Fecal/Biliar, Corpos Estranhos, Abcessos | Ausência | | |
| Medula, Veias, Coágulos | Ausência | | |

| 8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS | | | |
|-------------------------------|----------------|--|--|
| Parâmetros | Especificação | | |
| Cor | Característica | | |
| Odor | Característico | | |
| Aspecto | Característico | | |

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



CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM

OSSO - SUÃ

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

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



CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM

OSSO - SUÃ

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024

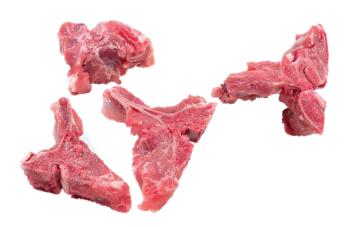
Revisão nº: 03

Documento Confidencial X Cópia Controlada

10. 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 | Aprovado por: Rogério Bresciani |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| | |



CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM

OSSO - SUÃ

Cód. Documento: FT.3121

Data emissão: 01/07/2024 Revisão nº: 03

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. QUADE | 11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES | | | | |
|------------------------|-------------------------------------|---|--|--|--|
| Revisão Data Descrição | | 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 | 29/09/2023 | Revisão do documento com alteração do logotipo da empresa e parâmetros microbiológicos. | | | |
| 03 | 01/07/2024 | Revisão da ficha técnica. | | | |

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