	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3221
	OSSO - SUÃ		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 03
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 CONGELADO DE SUÍNO - SUÃ	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) SUA CONGELADO SUINO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3221
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0227/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: Mantenha congelada à -12°C ou mais frio.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 290 peças	PESO DA PEÇA: Entre 30 e 70g
EAN13: 7898609890190	NCM: 0203.29.00
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: 618g
PESO BRUTO: Entre 10 e 20kg	PESO LÍQUIDO: Entre 10 e 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 Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 1 / 6
---	---	---------------

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

Cód. Documento: FT.3221

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

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 L.</i>)				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 CONGELADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3221
	OSSO - SUÃ		Data emissão: 01/07/2024
			Revisão nº: 03
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
Pedaço de Couro, Pelos, Glândulas, Gânglios linfáticos	Ausência
Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência
Medula, Veias, Coágulos	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 CONGELADA DE SUÍNO COM		Cód. Documento: FT.3221
	OSSO - SUÃ		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
Freezer (-18°C ou mais frio)	Vide validade	45 dias
Congelador (inferior a -4°C)	180 dias	30 dias
Refrigerador (0°C a +4°C)	07 dias	1 dia

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.

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 CONGELADA DE SUÍNO COM
OSSO - SUÃ**

Cód. Documento: FT.3221

Data emissão: 01/07/2024

Revisão nº: 03

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, lote e rastreabilidade.



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 5 / 6

	FICHA TÉCNICA	
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM	Cód. Documento: FT.3221
	OSSO - SUÃ	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).



12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES

Revisão	Data	Descrição
00	22/11/2019	Emissão do documento.
01	06/12/2021	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 Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 6 / 6
---	---	---------------