
	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.3310
	OSSO – BARRIGA		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: CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - BARRIGA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) BARRIGA QUADRADA RESFR COM PELE	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3310
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 5kg
NCM: 0203.19.00	EAN13: 7898935820601
DESTINO: Mercado interno	

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

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.3310
	OSSO – BARRIGA		Data emissão: 02/07/2024
			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</i> L.)				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.3310
	OSSO – BARRIGA		Data emissão: 02/07/2024
			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</i> /g	5	3	10^2	10^3	IN nº161, de 01 de julho de 2022
<i>Aeróbios mesófilos</i> /g	5	3	10^5	10^6	
<i>Salmonella spp.</i> /25g	Ausência				


8. PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Hematomas, coágulos, veias, pelos	Ausência
Contaminação fecal, 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.3310
	OSSO – BARRIGA		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: 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.3310

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada


11. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Barriga quadrada com pele com aproximadamente 400x300x50mm (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.3310
	OSSO – BARRIGA		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	12/11/2019	Emissão do documento.
01	03/04/2023	Atualização do documento, logotipo da empresa e legislações vigentes.
02	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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