	FICHA TÉCNICA	
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM	Cód. Documento: FT.3402
	OSSO – LOMBO	Data emissão: 02/07/2024
		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: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – LOMBO	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) LOMBO CONGELADO SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3402
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0237/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 4 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 4,5kg
EAN13: 7898935820755	NCM: 0203.29.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Filme de Polietileno	TARA: 21g
DIMENSÕES: Variável	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de papelão	TARA: 618g
PESO BRUTO: Aproximadamente 18kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 18kg
DIMENSÕES (CxLxA): 529x324x151mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000x1200mm
PALLETIZAÇÃO: 70 caixas (7 lastro x 10 altura)	

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

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM****OSSO – LOMBO**

Cód. Documento: FT.3402

Data emissão: 02/07/2024

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</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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.3402
	OSSO – LOMBO		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

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. PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Hematomas, coágulos, glândulas, gânglios linfáticos	Ausência
Pedaços de couro, veias, pelos	Ausência
Contaminação fecal/biliar, corpos estranhos, abscessos	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 Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.3402
	OSSO – LOMBO		Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 03
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

9. 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: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 4 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM
OSSO – LOMBO**

Cód. Documento: FT.3402

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 03

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

10. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Lombo com aproximadamente 580x200x80mm (comprimento x largura x espessura).

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

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



**FICHA TÉCNICA****CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM
OSSO – LOMBO**

Cód. Documento: FT.3402

Data emissão: 02/07/2024

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. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES**

Revisão	Data	Descrição
00	07/12/2021	Emissão do documento
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