
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO</b>	Cód. Documento: FT.3411
	<b>SEM OSSO - PICANHA</b>	Data emissão: 05/07/2024
Documento Confidencial		X
		Cópia Controlada

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>		
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	

<b>2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	
PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PICANHA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 05KG) PICANHA CONG SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3411
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0340/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 11 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 460g
EAN13: 7898935820991	NCM: 0203.29.00
DESTINO: Mercado interno	

<b>3. EMBALAGEM</b>	
<b>3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
TIPO: Filme de Polietileno	PESO: 21g
DIMENSÕES: Variável	
<b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 180g
PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg
DIMENSÕES (CxLxA): 277x232x110mm	
<b>3.3. PALLET</b>	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mmx1200mm

ELABORAÇÃO: Camila Piai Rossi	APROVAÇÃO: Rafaela Ferrari Bedendi
----------------------------------	---------------------------------------


	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3411
	<b>SEM OSSO - PICANHA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

**PALLETIZAÇÃO:** 160 caixas (lastro 16 x altura 10)

<b>4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO</b>
<b>4.1. DECLARAÇÃO DE OGM</b>
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
<b>4.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN</b>
Não contém glúten.
<b>4.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE</b>
Contém aromatizante natural.
<b>4.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?</b>
Não.

<b>5. ALERGÊNICOS</b>				
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

<b>ELABORAÇÃO:</b> Camila Piai Rossi	<b>APROVAÇÃO:</b> Rafaela Ferrari Bedendi
---	--

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3411
	<b>SEM OSSO - PICANHA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada


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

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	Referência
Cor	Característica	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Odor	Característico	
Aspecto	Característico	

8. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, Gânglios Linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Ossos, Pedaco de Couro, Cartilagem, Veias	Ausência
Pelos, Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência

<b>ELABORAÇÃO:</b> Camila Piai Rossi	<b>APROVAÇÃO:</b> Rafaela Ferrari Bedendi
---	--

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3411
	<b>SEM OSSO - PICANHA</b>		Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

## 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.

## 10. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO

<b>CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
<b>Modo de conservação</b>	<b>Embalagem fechada</b>	<b>Embalagem aberta</b>
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.

<b>ELABORAÇÃO:</b> Camila Piai Rossi	<b>APROVAÇÃO:</b> Rafaela Ferrari Bedendi
---	--

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO</b>	Cód. Documento: FT.3411
	<b>SEM OSSO - PICANHA</b>	Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

**11.FOTO DO PRODUTO**

**PRODUTO:**

Picanha suína.




**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

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



<p><b>ELABORAÇÃO:</b> Camila Piai Rossi</p>	<p><b>APROVAÇÃO:</b> Rafaela Ferrari Bedendi</p>
---	--

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.3411
	<b>SEM OSSO - PICANHA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			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	14/11/2019	Emissão do documento.
01	05/07/2024	Revisão da ficha técnica.

<p><b>ELABORAÇÃO:</b> Camila Piai Rossi</p>	<p><b>APROVAÇÃO:</b> Rafaela Ferrari Bedendi</p>
---	--