
	FICHA TÉCNICA	
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO	Cód. Documento: FT.3418
	SEM OSSO – FILÉ MIGNON	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 CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 20KG) FILE MIGNON CONGELADO SUINO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3418
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 40 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 550g
EAN13: 7898935820809	NCM: 0203.29.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Filme de Polietileno	PESO: 21g
DIMENSÕES: Variável	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 618g
PESO BRUTO: Aproximadamente 20kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 20kg
DIMENSÕES (CxLxA): 529x324x151mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mmx1200mm

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


	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON		Cód. Documento: FT.3418
			Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

PALLETIZAÇÃO: 70 caixas (lastro 7 x altura 10)

4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO
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
Contém aromatizante natural.
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

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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO		Cód. Documento: FT.3418
	SEM OSSO – FILÉ MIGNON		Data emissão: 02/07/2024
			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
Pedaços de couro, veias, ossos	Ausência
Pelo, contaminação fecal, corpos estranhos, abscessos	Ausência

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

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO		Cód. Documento: FT.3418
	SEM OSSO – FILÉ MIGNON		Data emissão: 02/07/2024
			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

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.

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



FICHA TÉCNICA

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON

Cód. Documento: FT.3418

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Filé mignon suíno.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

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



ELABORAÇÃO:

Camila Piai Rossi

APROVAÇÃO:

Rafaela Ferrari Bedendi

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – FILÉ MIGNON		Cód. Documento: FT.3418
			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	14/11/2019	Emissão do documento.
01	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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