

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS		Cód. Documento: FT.1697
			Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
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): Camila Piai Rossi		e-mail: camila@frinni.com.br	
		Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9526	
Nome do Responsável (Comercial): Rogério Bresciani		e-mail: rogerio@frinni.com.br	
		Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9504	

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA TERCERIZADORA – Produzido por:	
Razão Social: ONE ALIMENTOS DO BRASIL LTDA	
CNPJ: 08.788.247/0003-98	
SIF: 5364	

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
PRODUTO: EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX 07KG) EMPANADO DE CARNE SUÍNA CONGELADO 700 GRAMAS	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F1697
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0025/5364	VALIDADE: 1 Ano
TEMPERATURA: Mantenha Congelado em -12°C ou mais frio	
DIMENSÕES PRODUTO: Variável Larg. 3cm x Comp.5cm	
QUANTIDADE DE PEÇAS: 26 Peças Variável	PESO PEÇA: 0,25g
EAN13: 7898609896710	DUN-14: 97898609896713
DESTINO: Mercado interno	NCM: 16024900

4. EMBALAGEM	
4.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: PET+PE	TARA: 12g a 14g
DIMENSÕES: 540mm x 275mm	
4.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 340g a 350g
PESO BRUTO: 7,340kg	PESO LÍQUIDO: 7kg

Elaborado por: Amanda Angeliéri Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 1 / 8
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA -		Cód. Documento: FT.1697
	FRINNITOS		Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

DIMENSÕES(CxLxA): 39,4cm x 29,4cm x 16cm	
4.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mm x 1200mm
PALLETIZAÇÃO: Cx/ camada 10 – Camadas - 10	

5. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO
Ingredientes: Carne suína, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, água (8,4%), farinha de milho não enriquecida com ferro e ácido fólico*, toucinho suíno, gordura suína, sal, alho, farinha de arroz, açúcar, dextrina, maltodextrina, cebola, proteína de soja (0,06%), xarope de glicose, aromas idêntico ao natural de empanados e carne, aroma natural de grill e limão, páprica doce, estabilizante trifosfato pentassódico, antioxidante eritorbato de sódio, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, espessantes: goma guar e goma xantana, corante natural de urucum base norbixina. *Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Bacillus subtilis, Streptomyces viridochromogenes, Sphingobium herbicidovorans, Zea mays, Dicossoma sp, Diabrotica virgifera, Thermococcales spp.
5.1. DECLARAÇÃO DE OGM
Contém derivados de soja e milho transgênico.
5.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN
Contém glúten.
5.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE
Contém aromatizante natural.
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

Elaborado por: Amanda Angeliéri Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piaí Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 2 / 8
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA			
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS			Cód. Documento: FT.1697
				Data emissão: 16/07/2026
				Revisão nº: 01
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada	

Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</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

7. PARÂMETROS DE QUALIDADE
Produto íntegro, sem rachaduras.
Produto sem desprendimento excessivo do empanamento, congelamento individual.
Cor e odor característicos do produto, textura macia e succulenta, crocante após o preparo.
Ausência de corpos estranhos.

8. PADRÃO MICROBIOLÓGICO					
Parâmetros	Especificação				Referência
	n	c	Limite intermediário	Limite máximo	
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	<10	10 ²	IN N°161, 01 de julho de 2022 e RDC N°724, de 01 de julho de 2022.
<i>Estafilococos coagulase</i> /g	5	2	10 ²	10 ³	
<i>Clostridium perfringens</i> /g	5	1	10 ²	5x10 ²	
<i>Salmonella spp.</i> /25g	Ausência				

Elaborado por: Amanda Angeliéri Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piaí Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 3 / 8
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS		Cód. Documento: FT.1697
			Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

9. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO		
Parâmetro	Tolerância	Referência
Carboidrato (máx.) %	30	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001,
Proteína (mín.) %	10	

10. CONSERVAÇÃO e MODO DE PREPARO

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM:		
MODO DE CONSERVAÇÃO	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
REFRIGERADOR (0°C A +7°C)	5 DIAS	3 DIAS
CONGELADOR (-8°C A -10°C)	4 MESES	3 MESES
FREEZER (-12 OU MAIS FRIO)	VIDE VALIDADE	VIDE VALIDADE
UMA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVERÁ SER NOVAMENTE CONGELADO		

Airfryer: Preaqueça até atingir a temperatura de 200°C, asse o bife por aproximadamente 18 a 23 minutos.

Fritura: Aqueça o óleo até atingir a temperatura de 180°C, frite o bife por aproximadamente de 4 a 6 minutos.

Forno a gás: Preaqueça à temperatura de 200°C por 5 minutos, asse por aproximadamente 25 minutos, virando as peças na metade do tempo.

O tempo de preparo pode variar a depender do equipamento utilizado. Preparar sem descongelar.

Elaborado por: Amanda Angelieri Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 4 / 8
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS		Cód. Documento: FT.1697
			Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 5			
Porção: 130 g (1 unidade)			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100	130	%VD
Valor energético (kcal)	336	437	22
Carboidratos (g)	26	34	11
Açúcares totais (g)	1,1	1,4	
Açúcares adicionados (g)	1,0	1,3	3
Proteínas (g)	10	13	26
Gorduras totais (g)	21	27	42
Gorduras saturadas (g)	6,3	8,2	41
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,8	1	4
Sódio (mg)	850	1105	55

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS		Cód. Documento: FT.1697
			Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Frinnitos, com peso variavel de 0,25g a 0,30g, espessura de aproximadamente 1cm. Variável Larg. 3cm x Comp. 5cm.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:



Elaborado por: Amanda Angeliéri Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 6 / 8
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS		Cód. Documento: FT.1697
			Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:



Etiqueta da caixa:

Distribuído por:



FRIGODELISS

Estrada Velha Capivari a Porto Feliz - s/n
Edifício Industrial - Bairro Terra Roxa - CEP 13369-899
Capivari - SP - 13369-899

INDÚSTRIA BRASILEIRA

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO

FRINITOS

F1697

EMPANADO DE CARNE SUÍNA CONGELADO 700 G - CX 7 KG

DATA DE PRODUÇÃO: DATA DE VALIDADE: LOTE:

03/07/2026 03/07/2027 030726

CONTÉM 10 UN X 700g

PESO LÍQUIDO: **7 kg**

SAC FRINNI: 19 34929390



(01)97898609896713

Registro no Ministério da Agricultura
SIF/DIPOA sob nº 0025/5364

Elaborado por: Amanda Angelieri Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piaí Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 7 / 8
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMPANADO DE CARNE SUÍNA - FRINNITOS		Cód. Documento: FT.1697
			Data emissão: 16/07/2026
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

13. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	02/07/2026	Emissão do documento.
01	16/07/2026	Atualização dos Alergênicos e declaração de OGM.

Elaborado por: Amanda Angelier Barbosa Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Coordenadora da Qualidade	Página: 8 / 8
---	--	---------------