
	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA		Cód. Documento: FT.1485
			Data emissão: 23/05/2024
		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): 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: LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX05 KG) LINGUIÇA CONG TOSCANA 500 GRAMAS.	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F1485
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0026/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio	
DIMENSÕES PRODUTO: Cal. 28/32mm x Comp. 100mm (cada gomo)	
QUANTIDADE DE PEÇAS: 10 peças	PESO PEÇA: 500g
EAN13: 7898609895942	NCM: 1601.00.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	TARA: 10g
DIMENSÕES: 170x280mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 180g
PESO BRUTO: 5,280kg	PESO LÍQUIDO: 5kg
DIMENSÕES (CxLxA): 277x232x110mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mm x 1200mm
PALLETIZAÇÃO: 160 caixas (lastro 16 x altura 10)	


Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 1 / 7
---------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA		Cód. Documento: FT.1485
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO
Ingredientes: carne suína (70%), água (13%), toucinho, sal, especiarias: alho, pimenta preta em pó e pimenta vermelha, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), aromatizantes naturais: óleo resina pimenta preta, óleo resina capsicum, óleo resina páprica, óleo resina pimenta vermelha e óleo essencial de alho, acidulantes ácido cítrico (INS 330) e ácido acético (INS 260), corante natural carmim de cochonilha (INS 120), conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251).
4.1. DECLARAÇÃO DE OGM
Não.
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> , 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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 2 / 7
---------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA		Cód. Documento: FT.1485
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	


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. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO		
Parâmetro	Tolerância	Referência
Umidade (máx.) %	70	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Proteína (mín.) %	12	
Gordura (máx.) %	30	
Teor de Calcio (máx.) %	0,1	

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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 7
---------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA		Cód. Documento: FT.1485
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>Porções por embalagem: 9 • Porção: 100 g (1/9 unidade)</p> <p>Por 100g (%VD*): Valor energético 202kcal (10%) • Carboidratos 1,4g (0%), dos quais Açúcares totais 1,3g (0%), Açúcares adicionados 0,4g (0%) • Proteínas 15g (20%) • Gorduras totais 15g (28%), das quais Gorduras saturadas 5,6g (26%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1041mg (44%).</p> <p>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</p>

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)	90 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 / 7
---------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------



FICHA TÉCNICA

LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA

Cód. Documento: FT.1485

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11.FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Linguiça toscana.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



**FICHA TÉCNICA****LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA**

Cód. Documento: FT.1485

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

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).




Etiqueta da caixa:

LINGUIÇA TOSCANA	
DATA DE FABRICAÇÃO XX/XX/XXXX	
VALIDADE XX/XX/XXXX	
RASTREABILIDADE XXXX - XXXXXX - XX - XX	
LOTE XX	
CÓDIGO FXXXX	
	
MANTENHA CONGELADA À TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO	
PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO
X,XX kg	5,00 kg
 XXXXXXXXXXXXXX	
FRIGODELISS LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO ESTRADA VELHA CAPIVARI - PORTO FELIZ, S/N - TERRA ROXA - CAPIVARI/SP - CEP: 13369-899 CNPJ: 11.257.856/0001-63 - I.E.: 253.106.729.113 SAC FRINNI ☎ 3492 9390 www.frinni.com.br Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0026/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA	

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner
Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi
Supervisora de Qualidade

Página: 6 / 7

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA		Cód. Documento: FT.1485
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	12/10/2023	Emissão do documento.
01	23/05/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 7 / 7
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------