

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA</b>	
	Cód. Documento: FT.1490	
		Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>		
<b>Razão Social:</b> FRIGODELISS LTDA. – ABATEDOURO FRIGORÍFICO		
<b>Endereço:</b> Estrada Velha Capivari – Porto Feliz, S/N – Terra Roxa		
<b>Cidade:</b> Capivari		
<b>Estado:</b> SP	<b>CEP:</b> 13369-899	<b>Caixa Postal:</b> 61
<b>CNPJ:</b> 11.257.856/0001-63	<b>I.E.:</b> 253.106.729.113	
<b>Nome do Responsável (Qualidade):</b> Rafaela Ferrari Bedendi	<b>e-mail:</b> rafaela@frinni.com.br	
	<b>Tel.:</b> (19) 3492-9390 Ramal: 9546	
<b>Nome do Responsável (Comercial):</b> Rogério Bresciani	<b>e-mail:</b> rogerio@frinni.com.br	
	<b>Tel.:</b> (19) 3492-9390 Ramal: 9504	

<b>2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	
<b>PRODUTO:</b> LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX10 KG) LINGUIÇA TOSCANA MINI 2,5KG.	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F1490
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0030/1983	<b>VALIDADE:</b> 40 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
<b>DIMENSÕES PRODUTO:</b> Cal. 28/32mm x Comp. 50mm (cada gomo)	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> 4 peças	<b>PESO PEÇA:</b> 2,5kg
<b>EAN13:</b> 7898609895997	<b>NCM:</b> 1601.00.00
<b>DESTINO:</b> Mercado interno	

<b>3. EMBALAGEM</b>	
<b>3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
<b>TIPO:</b> Saco de Polietileno	<b>TARA:</b> 22g
<b>DIMENSÕES:</b> 350x250mm	
<b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
<b>TIPO:</b> Caixa de Papelão	<b>TARA:</b> 411g
<b>PESO BRUTO:</b> 10,499kg	<b>PESO LÍQUIDO:</b> 10kg
<b>DIMENSÕES(CxLxA):</b> 393x334x134mm	
<b>3.3. PALLET</b>	
<b>TIPO:</b> PBR I	<b>DIMENSÕES:</b> 1000mm x 120mm
<b>PALLETIZAÇÃO:</b> 80 caixas (lastro 8 x altura 10)	

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.1490
			Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO</b>
<b>Ingredientes:</b> 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).
<b>4.1. DECLARAÇÃO DE OGM</b>
Não.
<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> , 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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.1490
			Data emissão: 05/07/2024
		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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.1490
			Data emissão: 05/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<p><b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b></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 0g (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

<b>CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
<b>Modo de conservação</b>	<b>Embalagem fechada</b>	<b>Embalagem aberta</b>
Refrigerador (0°C a +4°C)	Vide validade	3 dias

**Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:**

Mantenha refrigerado até o momento do preparo.

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 MINI RESFRIADA

Cód. Documento: FT.1490

Data emissão: 05/07/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

## 11.FOTO DO PRODUTO

### PRODUTO:

Linguiça toscana mini.



### EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA</b>	Cód. Documento: FT.1490
		Data emissão: 05/07/2024
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 RESFRIADA ENTRE 0° A +7°C

<b>PESO BRUTO</b>	<b>PESO LÍQUIDO</b>
X,XX kg	10,0 kg

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 ☎ 19 3492 9390 www.frinni.com.br  
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0030/1983  
 INDÚSTRIA BRASILEIRA



XXXXXXXXXXXXXX

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA MINI RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.1490
			Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES</b>		
<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição</b>
00	12/10/2023	Emissão do documento.
01	05/07/2024	Revisão da ficha técnica.

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