



| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA MINI | | Cód. Documento: FT.1493 |
| | RESFRIADA | | Data emissão: 05/07/2024 |
| | | | 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 APIMENTADA MINI RESFRIADA | |
| DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX10 KG) LINGUIÇA TOSCANA MINI APIMENTADA 2,5KG | |
| MARCA: FRINNI | CÓDIGO: F1493 |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0032/1983 | VALIDADE: 40 dias |
| TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C | |
| DIMENSÕES PRODUTO: Cal. 28/32mm x Comp. 50mm (cada gomo) | |
| QUANTIDADE DE PEÇAS: 4 peças | PESO PEÇA: 2,5kg |
| EAN13: 7898609896024 | NCM: 1601.00.00 |
| DESTINO: Mercado interno | |

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 3. EMBALAGEM | |
| 3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA | |
| TIPO: Saco de Polietileno | TARA: 22g |
| DIMENSÕES: 350x250mm | |
| 3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA | |
| TIPO: Caixa de Papelão | TARA: 411g |
| PESO BRUTO: 10,499kg | PESO LÍQUIDO: 10kg |
| DIMENSÕES (CxLxA): 393x334x134 mm | |
| 3.3. PALLET | |
| TIPO: PBR I | DIMENSÕES: 1000mm x 1200mm |
| PALLETIZAÇÃO: 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 |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------|

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA MINI | | Cód. Documento: FT.1493 |
| | RESFRIADA | | Data emissão: 05/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 01 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO |
| Ingredientes: carne suína (70%), água (13%), toucinho, sal, alho, especiarias: pimenta preta 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 e óleo resina capsicum, acidulante ácido cítrico (INS 330), conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim de cochonilha (INS 120). |
| 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> , <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 |
| Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>) | | | | X |
| Nozes (<i>Juglans 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 APIMENTADA MINI | | Cód. Documento: FT.1493 |
| | RESFRIADA | | Data emissão: 05/07/2024 |
| | | | Revisão nº: 01 |
| Documento Confidencial | X | Cópia Controlada | |


| | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|---|
| 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 APIMENTADA MINI | | Cód. Documento: FT.1493 |
| | RESFRIADA | | Data emissão: 05/07/2024 |
| | | 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 0,1g (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 957mg (40%).</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 |
| 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 APIMENTADA MINI RESFRIADA

Cód. Documento: FT.1493

Data emissão: 05/07/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11.FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:


Linguiça toscana mini apimentada.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | |
| | LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA MINI | Cód. Documento: FT.1493 |
| | RESFRIADA | 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 APIMENTADA

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

| PESO BRUTO | PESO LÍQUIDO |
|------------|--------------|
| 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: 11.257856/0001-63 - I.E.: 253.106.729.113
 SAC FRINNI ☎ 19 3492 9390 www.frinni.com.br
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0032/1983
 INDÚSTRIA BRASILEIRA


 XXXXXXXXXXXXXXX

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA MINI | | Cód. Documento: FT.1493 |
| | RESFRIADA | | Data emissão: 05/07/2024 |
| | | | 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 | 05/07/2024 | Revisão da ficha técnica. |

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