
	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA MINI		Cód. Documento: FT.1494
	CONGELADA		Data emissão: 23/05/2024
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 CONGELADA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX10 KG) LINGUIÇA CONG TOSCANA MINI APIMENTADA 2,5KG	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F1494
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0033/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
DIMENSÕES PRODUTO: Cal. 28/32mm x Comp. 50mm (cada gomo)	
QUANTIDADE DE PEÇAS: 4 peças	PESO PEÇA: 2,5kg
EAN13: 7898609896031	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): 393x334x134mm	
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.1494
	CONGELADA		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, 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.1494
	CONGELADA		Data emissão: 23/05/2024
			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.1494
	CONGELADA		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 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
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 APIMENTADA MINI CONGELADA

Cód. Documento: FT.1494

Data emissão: 23/05/2024

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.1494
	CONGELADA		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 APIMENTADA

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	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 ☎ 3492 9390 www.frinni.com.br
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0033/1983
 INDÚSTRIA BRASILEIRA



XXXXXXXXXXXXXX

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA MINI CONGELADA		Cód. Documento: FT.1494
			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
---	---	----------------------