
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA</b>	
	<b>TIPO CUIABANO RESFRIADA</b>	
	Cód. Documento: FT.1540	
		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> EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO RESFRIADA	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX05 KG) LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO 500 GRAMAS	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F1540
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0022/1983	<b>VALIDADE:</b> 40 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
<b>DIMENSÕES PRODUTO:</b> Cal. 28/32mm x Comp. 550mm	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> 10 peças	<b>PESO PEÇA:</b> 500g
<b>EAN13:</b> 7898609896185	<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> 10g
<b>DIMENSÕES:</b> 170x280mm	
<b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
<b>TIPO:</b> Caixa de Papelão	<b>TARA:</b> 180g
<b>PESO BRUTO:</b> 5,280kg	<b>PESO LÍQUIDO:</b> 5kg
<b>DIMENSÕES (CxLxA):</b> 277x232x110 mm	
<b>3.3. PALLET</b>	
<b>TIPO:</b> PBR I	<b>DIMENSÕES:</b> 1000mm x 1200mm
<b>PALLETIZAÇÃO:</b> 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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA</b>		Cód. Documento: FT.1540
	<b>TIPO CUIABANO RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO</b>
<p><b>Ingredientes:</b> carne suína (52%), queijo coalho, toucinho, água (13%), leite em pó integral, proteína de soja (1%)**, sal, especiarias: salsa, alho e pimenta preta, 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 e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251).</p> <p>** <i>Agrobacterium tumefaciens</i></p>
<b>4.1. DECLARAÇÃO DE OGM</b>
Contém soja transgênica.
<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> , <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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA</b>		Cód. Documento: FT.1540
	<b>TIPO CUIABANO RESFRIADA</b>		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	Tendo como embasamento alguns itens dessa legislação - Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Proteína (mín.) %	12	
Gordura (máx.) %	30	

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>EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA</b>		Cód. Documento: FT.1540
	<b>TIPO CUIABANO RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01	
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 238kcal (10%) • Carboidratos 1,8g (0%), dos quais Açúcares totais 1,6g (0%), Açúcares adicionados 0g (0%) • Proteínas 17g (22%) • Gorduras totais 18g (34%), das quais Gorduras saturadas 7,4g (34%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1301mg (54%).</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: <b>Gabriel Baptistella Zamuner</b> Analista de Qualidade	Aprovado por: <b>Camila Piai Rossi</b> Supervisora de Qualidade	Página: 4 / 7
--	--	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA</b>	
	<b>TIPO CUIABANO RESFRIADA</b>	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada
		Cód. Documento: FT.1540
		Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01

**11.FOTO DO PRODUTO**

**PRODUTO:**  
Linguiça suína tipo cuiabano.



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**  
Produto embutido em formato de caracol e embalado a vácuo.





## FICHA TÉCNICA

### EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO RESFRIADA

Cód. Documento: FT.1540

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:

EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO	
<b>DATA DE FABRICAÇÃO</b> XX/XX/XXXX	
<b>VALIDADE</b> XX/XX/XXXX	
<b>RASTREABILIDADE</b> XXXX - XXXXXX - XX - XX	
<b>LOTE</b> XX	
<b>CÓDIGO</b> FXXXX	
	
MANTENHA RESFRIADA ENTRE 0° A +7°C	
<b>PESO BRUTO</b>	<b>PESO LÍQUIDO</b>
X,XX kg	5,00 kg
	
XXXXXXXXXXXXXX	
<small>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 0022/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA</small>	

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner  
Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi  
Supervisora de Qualidade

Página: 6 / 7

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA</b> <b>TIPO CUIABANO RESFRIADA</b>		Cód. Documento: FT.1540
			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	19/10/2023	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>
---	---	----------------------