

### FICHA TÉCNICA EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA

**TIPO CUIABANO CONGELADO** 

Cód. Documento: FT.1541

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

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

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
PRODUTO: EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIP	O CUIABANO CONGELADO		
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX05 KG) LINGUIÇA CONG DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO 500 GRAMAS			
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F1541		
REGISTRO: SIF/DIPOA sob n° 0021/1983	VALIDADE: 365 dias		
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.			
DIMENSÕES PRODUTO: Cal 28/32mm x Comp 550mm			
QUANTIDADE DE PEÇAS: 10 peças	PESO PEÇA: 500g		
<b>EAN13</b> : 7898609896192 <b>NCM</b> : 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	<b>TARA</b> : 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	Aprovado por: Camila Piai Rossi	Página: 1 / 7
Analista de Qualidade	Supervisora de Qualidade	ragilia. 177



# EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO CONGELADO

Cód. Documento: FT.1541

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

#### 4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO

**Ingredientes:** 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). \*\*Agrobacterium tumefaciens

#### 4.1. DECLARAÇÃO DE OGM

Contém soja transgênica.

#### 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		X		
mamíferos		^		
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis,</i>				
sin.:Prunusamygdalus,				X
Amygdaluscommunis L.)				
Avelãs (Corylus spp.)				X
Castanha de caju (Anacardium				X
occidentale)				^
Castanha do Brasil ou Castanha do				X
Pará (Bertholletia excelsa)				^
Macadâmias (Macadamia spp.)				X
Nozes (Juglans spp.)				X

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner	Aprovado por: Camila Piai Rossi	Página: 2 / 7
Analista de Qualidade	Supervisora de Qualidade	ragilla. 277



### FICHA TÉCNICA EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA

#### **TIPO CUIABANO CONGELADO**

Cód. Documento: FT.1541
Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial X Cópia Controlada

Pecãs (Carya spp.)	X
Pistaches (Pistacia spp.)	X
Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> )	X
Castanhas (Castanea spp.)	X
Látex natural	X

6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO					
	Especificação		Referência		
Parâmetros	n	С	Limite intermediário	Limite máximo	
Escherichia coli/g	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	IN n°161, de 01 de julho
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	de 2022
Salmonella spp./25g			Ausência		

7. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO			
Parâmetro	Tolerância	Referência	
Umidade (máx.) %	70	Tendo como embasamento alguns itens dessa	
Proteína (mín.) %	12	legislação - Instrução Normativa nº 4, de 31 de	
Gordura (máx.) %	30	março de 2000	

8. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Pedaços de couro, veias, ossos	Ausência
Pelo, contaminação fecal, corpos estranhos, abcessos	Ausência

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner	
Analista de Qualidade	



# EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO CONGELADO

Cód. Documento: FT.1541 Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial X Cópia Controlada

#### 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 9 • Porção: 100 g (1/9 unidade)

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%).

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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	Aprovado por: Camila Piai Rossi	Página: 4 / 7
Analista de Qualidade	Supervisora de Qualidade	rayına. 477



# EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO CONGELADO

Cód. Documento: FT.1541

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

Χ

Cópia Controlada

#### 11. FOTO DO PRODUTO

#### **PRODUTO:**

Embutido frescal de carne suína tipo cuiabano.



#### **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Produto embutido em formato de caracol e embalado a vácuo.







# EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO CONGELADO

Cód. Documento: FT.1541

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01

**Documento Confidencial** 

Χ

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:





### FICHA TÉCNICA **EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO CONGELADO**

Cód. Documento: FT.1541

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 01 Cópia Controlada

Documento Confidencial Χ

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	19/10/2023	Emissão do documento.
01	23/05/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner	
Analista de Qualidade	