
	FICHA TÉCNICA		
	EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO		Cód. Documento: FT.1541
			Data emissão: 23/05/2024
		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: EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX05 KG) LINGUIÇA CONG DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO 500 GRAMAS	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F1541
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0021/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio	
DIMENSÕES PRODUTO: Cal 28/32mm x Comp 70mm	PESO PEÇA: 500g
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: 10	NCM: 1601.00.00
EAN13: 7898609896192	DUN-14:
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno 170x280mm	PESO: 10g
DIMENSÕES: 170x280mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 180g
PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg
DIMENSÕES (CxLxA): 277x232x110mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 100cm x 120cm
PALLETIZAÇÃO: 160 caixas (lastro 16 x altura 10)	


Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 1 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO		Cód. Documento: FT.1541
	CUIABANO		Data emissão: 23/05/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	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).
4.1. DECLARAÇÃO DE OGM
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
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

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 2 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO		Cód. Documento: FT.1541
	CUIABANO		Data emissão: 23/05/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	


Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)				X
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: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 3 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO		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: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 4 / 7
---	---	---------------


	FICHA TÉCNICA	
	EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO	Cód. Documento: FT.1541
		Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada

11.FOTO DO PRODUTO


PRODUTO:



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



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 5 / 7
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMBUTIDO FRESCAL DE CARNE SUÍNA TIPO CUIABANO		Cód. Documento: FT.1541
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:


Caixa de embarque:



Etiqueta da caixa:



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 6 / 7
--	--	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	EMBUTIDO FRESAL DE CARNE SUÍNA TIPO		Cód. Documento: FT.1541
	CUIABANO		Data emissão: 23/05/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	19/10/2023	Emissão do documento.
01	24/05/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 7 / 7
---	---	---------------