
	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO		Cód. Documento: FT.3978
	RESFRIADA		Data emissão: 05/07/2024
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 DE PERNIL SUÍNO RESFRIADA	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX05 KG) LINGUIÇA DE PERNIL FININHA 500 GRAMAS	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F3978
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0301/1983	VALIDADE: 40 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
DIMENSÕES PRODUTO: Cal. 20/22mm x Comp. 1600mm	
QUANTIDADE DE PEÇAS: 10 peças	PESO PEÇA: 500g
EAN13: 7898609891388	NCM: 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	TARA: 180g
PESO BRUTO: 5,280kg	PESO LÍQUIDO: 5kg
DIMENSÕES(CxLxA): 277x232x110 mm	
3.3. PALLET	
TIPO: PBR I	DIMENSÕES: 1000mm x 1200mm
PALLETIZAÇÃO: 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
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO		Cód. Documento: FT.3978
	RESFRIADA		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	
4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO			
<p>Ingredientes: pernil suíno (68%), toucinho, água (13%), proteína de soja (1%)**, 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, óleo resina capsicum, óleo resina páprica, óleo resina pimenta vermelha e óleo essencial de alho, acidulantes: ácido cítrico (INS 330) e ácido acético (INS 260), corante natural carmim de cochonilha (INS 120) e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251).</p> <p>** <i>Agrobacterium tumefaciens</i></p>			
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 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

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

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO		Cód. Documento: FT.3978
	RESFRIADA		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	


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: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 7
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO		Cód. Documento: FT.3978
	RESFRIADA		Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 02	
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 207kcal (10%) • Carboidratos 0,9g (0%), dos quais Açúcares totais 0,7g (0%), Açúcares adicionados 0g (0%) • Proteínas 16g (22%) • Gorduras totais 16g (28%), das quais Gorduras saturadas 5,7g (26%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1073mg (44%).</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 DE PERNIL SUÍNO

Cód. Documento: FT.3978

Data emissão: 05/07/2024

RESFRIADA

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:

Linguiça de pernil fininha.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner
Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi
Supervisora de Qualidade

Página: 5 / 7

**FICHA TÉCNICA****LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO****RESFRIADA**

Cód. Documento: FT.3978

Data emissão: 05/07/2024

Revisão nº: 02

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 DE PERNIL SUÍNO FININHA	
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	5,00 kg
 XXXXXXXXXXXX	
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 ☎ 19 3492 9390 www.frinni.com.br Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0301/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA	

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner
Analista de Qualidade

Aprovado por: Camila Piai Rossi
Supervisora de Qualidade

Página: 6 / 7

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO		Cód. Documento: FT.3978
	RESFRIADA		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	30/09/2019	Emissão do documento.
01	28/10/2022	Atualização da legislação de padrões microbiológicos e logotipo da empresa.
02	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
---	---	---------------