
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.4010
	<b>RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
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> LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO RESFRIADA	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX05 KG) LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO 500 GRAMAS	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F4010
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0312/1983	<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> 7898609892972	<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>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.4010
	<b>RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

#### 4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO

**Ingredientes:** lombo suíno (61%), 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).

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.4010
	<b>RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
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

<b>6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO</b>					
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				

<b>7. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO</b>		
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	

<b>8. PARÂMETROS DE QUALIDADE</b>	
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>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.4010
	<b>RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 02	
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 234kcal (12%) • Carboidratos 0,5g (0%), dos quais Açúcares totais 0,4g (0%), Açúcares adicionados 0g (0%) • Proteínas 15g (20%) • Gorduras totais 19g (34%), das quais Gorduras saturadas 6,8g (32%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1043mg (44%).</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
--	--	---------------



## FICHA TÉCNICA

### LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO

### RESFRIADA

Cód. Documento: FT.4010

Data emissão: 05/07/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

## 11.FOTO DO PRODUTO

### PRODUTO:

Linguiça de lombo.



### 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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.4010
	<b>RESFRIADA</b>		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:

<b>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">DATA DE FABRICAÇÃO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">XX/XX/XXXX</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">VALIDADE</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">XX/XX/XXXX</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">RASTREABILIDADE</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">XXXX - XXXXXX - XX - XX</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">LOTE</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">XX</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">CÓDIGO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">FXXXX</td></tr> </table>	DATA DE FABRICAÇÃO	XX/XX/XXXX	VALIDADE	XX/XX/XXXX	RASTREABILIDADE	XXXX - XXXXXX - XX - XX	LOTE	XX	CÓDIGO	FXXXX		<p>MANTENHA RESFRIADA ENTRE 0° A +7°C</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: center;">PESO BRUTO</th> <th style="text-align: center;">PESO LÍQUIDO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X,XX kg</td> <td style="text-align: center;">5,00 kg</td> </tr> </table>	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	X,XX kg	5,00 kg	 <p>XXXXXXXXXXXXXX</p>
DATA DE FABRICAÇÃO																	
XX/XX/XXXX																	
VALIDADE																	
XX/XX/XXXX																	
RASTREABILIDADE																	
XXXX - XXXXXX - XX - XX																	
LOTE																	
XX																	
CÓDIGO																	
FXXXX																	
PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO																
X,XX kg	5,00 kg																
<p>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 0312/1983          INDÚSTRIA BRASILEIRA</p>																	

<p><b>Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner</b> Analista de Qualidade</p>	<p><b>Aprovado por: Camila Piai Rossi</b> Supervisora de Qualidade</p>	<p>Página: 6 / 7</p>
--	--	----------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO</b>		Cód. Documento: FT.4010
	<b>RESFRIADA</b>		Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES</b>		
<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição</b>
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
---	---	---------------