
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA</b>	
	Cód. Documento: FT.4075	
		Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 02
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 TOSCANA CONGELADA	
<b>DESCRIÇÃO NOTA FISCAL:</b> (CX10 KG) LINGUIÇA CONG TOSCANA 5 KG	
<b>MARCA:</b> FRINNI	<b>CÓDIGO:</b> F4075
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0349/1983	<b>VALIDADE:</b> 365 dias
<b>TEMPERATURA:</b> Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio	
<b>DIMENSÕES PRODUTO:</b> Cal 28/32mm x Comp 100mm (cada gomo)	
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> 2 peças	<b>PESO PEÇA:</b> 5kg
<b>EAN13:</b> 7898609893320	<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> 25g
<b>DIMENSÕES:</b> 300x450mm	
<b>3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
<b>TIPO:</b> Caixa de Papelão	<b>TARA:</b> 411g
<b>PESO BRUTO:</b> 10,461kg	<b>PESO LÍQUIDO:</b> 10kg
<b>DIMENSÕES:</b> 393x334x134mm	
<b>3.3. PALLET</b>	
<b>TIPO:</b> PBR I	<b>DIMENSÕES:</b> 1000mm x 1200mm
<b>PALLETIZAÇÃO:</b> 80 caixas (lastro 8 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 TOSCANA CONGELADA</b>		Cód. Documento: FT.4075
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

<b>4. MATÉRIAS-PRIMAS / COMPOSIÇÃO</b>
<b>Ingredientes:</b> carne suína (70%), água (13%), toucinho, 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).
<b>4.1. DECLARAÇÃO DE OGM</b>
Não.
<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> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA</b>		Cód. Documento: FT.4075
			Data emissão: 23/05/2024
		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
---	---	---------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA</b>		Cód. Documento: FT.4075
			Data emissão: 23/05/2024
		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 202kcal (10%) • Carboidratos 1,4g (0%), dos quais Açúcares totais 1,3g (0%), Açúcares adicionados 0g (0%) • Proteínas 15g (20%) • Gorduras totais 15g (28%), das quais Gorduras saturadas 5,6g (26%), Gorduras trans 0g (0%) • Fibras alimentares 0g (0%) • Sódio 1041mg (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:		
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: <b>Gabriel Baptistella Zamuner</b> Analista de Qualidade	Aprovado por: <b>Camila Piai Rossi</b> Supervisora de Qualidade	Página: 4 / 7
--	--	---------------



## FICHA TÉCNICA

### LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA

Cód. Documento: FT.4075

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

## 11.FOTO DO PRODUTO

### PRODUTO:

Linguiça toscana.



### EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.





## FICHA TÉCNICA

### LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA

Cód. Documento: FT.4075

Data emissão: 23/05/2024

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 TOSCANA	
DATA DE FABRICAÇÃO XX/XX/XXXX	
VALIDADE XX/XX/XXXX	
RASTREABILIDADE XXXX - XXXXXX - XX - XX	
LOTE XX	
CÓDIGO FXXXX	
 MANTENHA CONGELADA À TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO	
<b>PESO BRUTO</b>	<b>PESO LÍQUIDO</b>
X,XX kg	10,0 kg
 XXXXXXXXXXXXXX	
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 0349/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA</b>		Cód. Documento: FT.4075
			Data emissão: 23/05/2024
			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	23/05/2024	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>
---	---	----------------------