
	FICHA TÉCNICA	
	LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO	
	Cód. Documento: FT.4082	
		Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 02
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 LOMBO SUÍNO	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (CX05 KG) LINGUIÇA CONG DE LOMBO SUÍNO 500 GRAMAS	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F4082
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0356/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio	
DIMENSÕES PRODUTO: Cal 28/32mm	PESO PEÇA: 500g
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: 10	NCM: 1601.00.00
EAN13: 7898609893399	DUN-14:
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	PESO: 10g
DIMENSÕES: 170x280mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
TIPO: Caixa de Papelão	TARA: 180g
PESO BRUTO: Aproximadamente 5kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 5kg
DIMENSÕES: 277x232x110mm	
3.3. PALLET	
TIPO DE PALLET: PBR I	DIMENSÕES DO PALLET: 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		
	LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO		Cód. Documento: FT.4082
			Data emissão: 23/05/2024
		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).
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 L.</i>)				X
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)				X
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)				X

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

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO		Cód. Documento: FT.4082
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 02	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	


Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)				X
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		
	LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO		Cód. Documento: FT.4082
			Data emissão: 23/05/2024
		Revisão nº: 02	
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 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%).
 *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

LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO

Cód. Documento: FT.4082

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Produto embalado a vácuo.



Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 5 / 7



FICHA TÉCNICA

LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO

Cód. Documento: FT.4082

Data emissão: 23/05/2024

Revisão nº: 02

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixa de embarque:




Etiqueta da caixa:

LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO				
DATA DE FABRICAÇÃO XX/XX/XXXX			MANTENHA CONGELADA À TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO	
VALIDADE XX/XX/XXXX			PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO
RASTREABILIDADE XXXX - XXXXXX - XX - XX			X,XX kg	5,00 kg
LOTE XX				
CÓDIGO FXXX				
FRIGODELISS LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO ESTRADA VELHA CAPIVARI - PORTO FELIZ, S/N - TERRA ROXA - CAPIVARI/SP - CEP: 13369-899 CNPJ: 11.257.856/0001-63 - LE.: 253.106.729.113 SAC FRINNI ☎ 19 3492 9390 www.frinni.com.br Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0356/1983 INDÚSTRIA BRASILEIRA			 XXXXXXXXXXXX	

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. Qualidade

Aprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 6 / 7

	FICHA TÉCNICA		
	LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO		Cód. Documento: FT.4082
			Data emissão: 23/05/2024
		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	24/05/2024	Revisão da ficha técnica.

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