
	FICHA TÉCNICA	
	FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO	
	Cód. Documento: FT.0394	
		Data emissão: 02/07/2024
		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: FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORAÇÃO, ESÔFAGO.	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0394
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0158/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0° a +7°C	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 5 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 3,5 kg
EAN13: 7898609892347	NCM: 0206.30.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Saco de Polietileno	TARA: 55g
PESO BRUTO: Aproximadamente 18kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 18kg
DIMENSÕES: 550x750mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
Não se aplica.	


Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 1 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO		Cód. Documento: FT.0394
			Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

4. DECLARAÇÕES
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
Não 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.: 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
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

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 2 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO		Cód. Documento: FT.0394
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada


6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO					
Parâmetros	Especificação				Referência
	n	c	Limite intermediário	Limite máximo	
<i>Escherichia coli</i>	5	2	<10	10 ²	IN nº161, de 01 de julho de 2022
<i>Estafilococcus coagulase positiva</i>	5	2	10 ²	10 ³	
<i>Salmonella spp./25g</i>	Ausência				

7. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Ossos, glândulas, gânglios linfáticos, hematomas, coágulos	Ausência
Veias, cartilagem, pelos, Contaminação fecal, corpos Estranhos, abscessos, tinta para carimbo, graxa	Ausência
Traqueia	Em alinhamento com o parênquima pulmonar

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Este produto é isento do uso da tabela nutricional segundo a legislação RDC N° 429 de 08 de outubro de 2020 e IN N° 75 de 08 de outubro de 2020.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO		Cód. Documento: FT.0394
			Data emissão: 02/07/2024
Documento Confidencial		X	Cópia Controlada

9. 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 / 6
---	---	---------------



FICHA TÉCNICA

FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO

Cód. Documento: FT.0394

Data emissão: 02/07/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

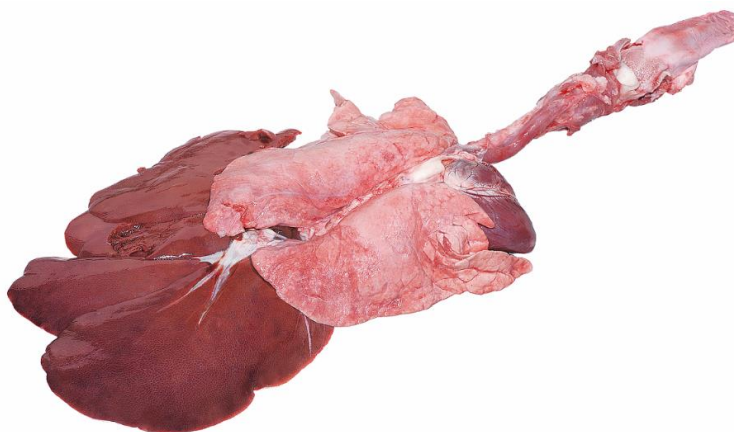
X

Cópia Controlada

10. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:


Fressura de suíno.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Saco de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor juntamente da etiqueta primária (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



	FICHA TÉCNICA		
	FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO		Cód. Documento: FT.0394
			Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	10/02/2020	Emissão do documento.
01	02/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 6 / 6
---	---	----------------------