
	FICHA TÉCNICA	
	FRESSURA CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORAÇÃO, ESÔFAGO	Cód. Documento: FT.0485
		Data emissão: 02/07/2024
		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: FRESSURA CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORAÇÃO, ESÔFAGO	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) FRESSURA CONGELADA DE SUÍNO	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0485
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0195/1983	VALIDADE: 365 dias
TEMPERATURA: Mantenha congelada à temperatura de -12°C ou mais frio.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 5 peças	PESO PEÇA: Aproximadamente 3,5kg
EAN13: 7898609892354	NCM: 0206.49.00
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 CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORÇÃO, ESÔFAGO		Cód. Documento: FT.0485
			Data emissão: 02/07/2024
		Revisão nº: 02	
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
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 CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORÇÃO, ESÔFAGO		Cód. Documento: FT.0485
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	


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

7. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Hematomas, ossos, pedaços de couro	Ausência
Contaminação fecal/biliar, corpos estranhos, abscessos	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 CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORAÇÃO, ESÔFAGO		Cód. Documento: FT.0485
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
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
Freezer (-18°C ou mais frio)	Vide validade	45 dias
Congelador (inferior a -4°C)	180 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: Gabriel Baptistella Zamuner Analista de Qualidade	Aprovado por: Camila Piai Rossi Supervisora de Qualidade	Página: 4 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA	
	FRESSURA CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORÇÃO, ESÔFAGO	Cód. Documento: FT.0485
		Data emissão: 02/07/2024
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada


10. FOTO DO PRODUTO

PRODUTO:
Fressura de suíno (fígado, pulmão, traqueia, língua, coração, esôfago).



EMBALAGEM PRIMÁRIA:
Sacos de polietileno azul com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal 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).



	FICHA TÉCNICA		
	FRESSURA CONGELADA DE SUÍNO – FÍGADO, PULMÃO, TRAQUEIA, LÍNGUA, CORAÇÃO, ESÔFAGO		Cód. Documento: FT.0485
			Data emissão: 02/07/2024
			Revisão nº: 02
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

11. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	30/01/2020	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
---	---	----------------------