

IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Agropecuária Bolson Ltda, inscrita no CNPJ 03.125.991/0003-99, sediada no endereço Chácara Lote Rural Nr.22 B.1, S/N, 9º Perímetro Fazenda Britânia, Toledo, Paraná, CEP 85900-970.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL 0065/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – BARRIGA COM COSTELA SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0065/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1041

EAN 13: 7898970829430

Código interno: 3501

EAN 14: 97898970829433

Composição do Produto: BARRIGA COM COSTELA SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: barriga com costela sem pele
- Produto embalado em embalagem primária e etiquetado
- Produto embalado em embalagem secundária e etiquetado
- Produto final embalado em pallet de 500 a 1.000 kg

ALERGÊNICOS:

Não contem nenhum ingrediente com grau alergênico, de acordo com a RDC Nº 26, de 2 de julho de 2015.

MODALIDADE DE PREPARO E CONSUMO:

- Este alimento se manuseado incorretamente ou consumido cru pode causar danos à saúde;
- Mantenha refrigerado ou congelado, descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- 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.

EMBALAGEM

| | | | | |
|--|-------------|----------|-----------|--|
| Peso Líquido do produto na embalagem primária: 4kg | | | | Tolerância de Variação: 3 a 6kg |
| Peso da embalagem primária: 22g | | | | Tolerância de Variação: 20 a 24g |
| Peso Líquido do produto na embalagem secundária: 20 kg | | | | Tolerância de Variação: 18 a 24 kg |
| Numero de caixa por pallets: 50 un | | | | Tolerância de Variação: 40 a 60un |
| Numero de peças por caixa: 5un | | | | Tolerância de Variação: 4 a 7un |
| Tipo de Embalagem | Comprimento | Largura | Espessura | Material |
| Embalagem Primária | Variável | Variável | Variável | Plástico film de PVC |
| Embalagem Secundária | 57,5 | 38,5 | 14,5 | Papelão e PVC |
| Composição do Pallet | - | 497-503 | 25,5 27,5 | Filme Stretch Especial 25 micras/PEBD de baixa densidade linear. |
| | - | - | - | Base: Estrado de madeira tratada. |

ETIQUETA

| | |
|--|--|
| Local: Interna a embalagem primária | Tipo de aplicação: Impressa |
| Indicação Data de Produção: dd/mm/aaaa | Indicação Data de Validade: dd/mm/aaaa |

MODO DE CONSERVAÇÃO

| ARMAZENAGEM | OBSERVAÇÕES |
|--|--|
| Mantenha congelado a -12°C ou mais frio. | Uma vez descongelado não recongelar. |
| | Após descongelado na embalagem válido por 7 dias se conservado a temperatura máxima de 4°C |

IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Agropecuária Bolson Ltda, inscrita no CNPJ 03.125.991/0003-99, sediada no endereço Chácara Lote Rural Nr.22 B.1, S/N, 9º Perímetro Fazenda Britânia, Toledo, Paraná, CEP 85900-970.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| Porção de 100g (1 Pedaço) | | | | | |
|---------------------------|---------|---|-----------------------|---------|---|
| Quantidade por porção | %VD (*) | | Quantidade por porção | %VD (*) | |
| Valor energético | - | - | Gorduras Trans | - | - |
| Carboidratos | - | - | Fibra Alimentar | - | - |
| Proteínas | - | - | Sódio | - | - |
| Gorduras totais | - | - | Ferro | - | - |
| Gorduras saturadas | - | - | - | - | - |

*% Valores Diários com base em uma dieta de 200 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valor diário não especificado.

*** A porção se aplica à parte comestível.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

| Especificações Sensoriais | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--------------------|------------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|-------------------------------|
| Parâmetros | | Desejável | | Tolerável / 100 Kg | | Inaceitável | |
| Cor | | Característico | | Característico | | - | |
| Odor | | Característico | | Característico | | Odor acidificado ou ranço | |
| Textura | | Característico | | Característico | | - | |
| Aspecto | | Característico | | Característico | | - | |
| Consistência | | Característico | | Característico | | - | |
| Sabor | | Característico | | Característico | | - | |
| Carimbo | | Ausente | | Ausente | | - | |
| Gordura | | <20% | | 20% | | ≥ 20% | |
| Sujidades | | Ausente | | - | | - | |
| Resquício de pele/pelos | | Ausente | | 2% | | ≥ 2% | |
| Cartilagem/ Ossos | | Presente | | - | | - | |
| Glândula/ Linfonodos/ Gânglios | | Ausente | | Presente | | - | |
| Hematomas / Coágulos de Sangria | | Ausente | | 2% | | ≥ 2% | |
| Tendões | | Ausente | | Ausente | | Ausente | |
| Especificações Físico-químicas | | | | | | | |
| Parâmetros | | Mínimo | | Máximo | | Referência | |
| PH | | 5,6 | | 6,3 | | Padrão Interno | |
| Especificações Microbiológicas | | | | | | | |
| Microrganismo (UFC/g) | | Amostra indicativa | Amostra Representativa | | | | Referência |
| | | | n | c | m | M | |
| Salmonenella SP/25g | | Ausência | 5 | 0 | Ausente | - | IN N°60/2019 – ANVISA Item 6. |
| Escheria coli/g para carne suína | | - | 5 | 3 | 10 ² | 10 ³ | |
| Aeróbios mesófilos/g | | - | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ | |

CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO

| N° da Revisão | Descrição da Alteração | Data | Elaborado por |
|---------------|-------------------------|------------|---------------------|
| 00 | Elaboração do documento | 02/02/2022 | Adriele R. S. Perin |
| 01 | Revisão | 30/08/2022 | Adriele R. S. Perin |