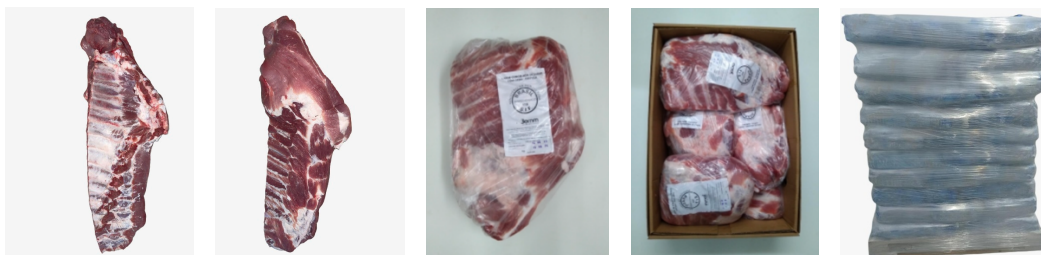


IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Kaefer Agro Industrial Ltda, inscrita no CNPJ: 84.874.726/0015-49, sediada na Rodovia BR 277 - Km 451, S/N, Vila Industrial, Laranjeiras do Sul, Paraná, CEP 85303-495. Informações adicionais sobre nossa empresa podem ser obtidas no website tresbomm.com.br.

#### FICHA TÉCNICA – PADRÃO DE QUALIDADE DE PRODUTO PZRCCAJI1WP

Descrição SIF: CARNE DE SUÍNO COM OSSO - COSTELA		Destino: mercado interno
Tipo de Produto: suíno	Marca: TresBomm Foods	Average: 664109
Código frigorífico: 3917 – 664109	Formato Data: DD/MM/AAAA	Peso Líq. Emb.: 20 kg
Código interno: 586		
Validade: 365 dias	Referência do Produto: abate normal	Nº de Registro: 0275/119
Edata: 3917	EAN 13: 7898970829393	EAN 14: 97898970829396
Padrão fotográfico do produto (ilustrativo):		NCM: 02032900



- Costela resfriada de suíno com osso
- Produto embalado em embalagem primária 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 N° 26, de 2 de julho de 2015.

#### INSTRUÇÃO 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.

#### NOMENCLATURAS INTERNACIONAIS DO PRODUTO

Não há

#### INGREDIENTES

Carne resfriada de suíno com osso – Costela – 100%

#### DESCRIÇÃO SUCINTA

- Carne congelada de suíno com osso – Costela
- Produto embalado em saco bloco contendo 20Kg
- O prazo de validade é assegurado desde que mantidas todas as condições de armazenagem, transporte e comercialização

#### DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Processo de fabricação:

Após liberadas pelo SIF, as meias carcaças são divididas em pernil, paleta, sobrepaleta, carré e costado. A sobrepaleta é destinada para mesa específica onde é coreada, desossada e refilada. Após refile, as peças de sobrepaleta são envoltas em filmes de polietileno liso e as sobras do filme são enroladas e colocadas por baixo do filme. As peças embaladas são encaminhadas para a sala de embalagem secundária, onde são acondicionadas em caixas de papelão até completarem 20kg. As caixas são tampadas, seladas com fita de nylon (fítilho), passam pelo sistema Edata, recebem etiqueta de identificação e são transferidas por carrinhos

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 Kaefer Agro Industrial Ltda, inscrita no CNPJ: 84.874.726/0015-49, sediada na Rodovia BR 277 - Km 451, S/N, Vila Industrial, Laranjeiras do Sul, Paraná, CEP 85303-495. Informações adicionais sobre nossa empresa podem ser obtidas no website tresbomm.com.br.

próprios ao túnel de congelamento, onde permanecem até atingirem a temperatura de -12°C ou mais frio. Após o congelamento, as caixas são paletizadas. Os paletes são envoltos em filme stretch e são armazenados em câmaras de estocagem com temperatura inferior a -25°C, onde permanecem até o momento de serem expedidos. As datas de produção e validade devem estar carimbadas na embalagem primária e etiqueta secundária.

Especificações dos parâmetros microbiológicos:

- Salmonella spp: Ausência em 25g, IN N° 161, DE 01/07/2022
- Escherichia coli/g: 10e2, IN N° 161, DE 01/07/2022
- Aeróbios mesófilos/g: 10e5, IN N° 161, DE 01/07/2022

Especificações dos parâmetros físico-químicos:

Não aplicável

Requisitos de identidade e qualidade:

- Hematomas: Máximo de 2%
- Salpicamento: Máximo de 2%
- Gânglios: Máximo de 2%
- Osso externo: presente
- Fraldinha: Presente
- Produto ausente de corpos estranhos

#### COMPONENTES DE EMBALAGEM

Tipo de embalagem:	Código siga:	Descrição embalagem:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primária</li> <li>• Secundária</li> <li>• Secundária</li> <li>• Secundária</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 028962</li> <li>• 028965</li> <li>• 038288</li> <li>• 039450</li> </ul>	ETIQ. COSTELA INT (9X16) 0275/119 TRESBOMM ETIQ. COSTELA EXT (16X8,5) 0275/119 TRESBOMM FUNDO PAP. G102 (570X360X110) MANUAL TAMPA PAP. G102 VS SUINO TEMP. (579X377X85) MANUAL

#### CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO

N° da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	15/06/2023	William Alexandre
01	Revisão	20/06/2023	William Alexandre