

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 - COSTELA SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0065/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1019

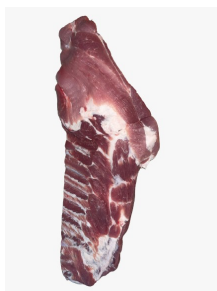
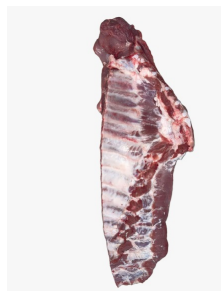
EAN 13: 7898970829393

Código interno: 3522

EAN 14: 97898970829396

Composição do Produto: COSTELA SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: 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.

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.

EMBALAGEM

Peso Líquido do produto na embalagem primária: 2kg				Tolerância de Variação: 1 a 3kg
Peso da embalagem primária: 22 gramas				Tolerância de Variação: 20 a 24g
Peso Líquido do produto na embalagem secundária: 20kg				Tolerância de Variação: 18 a 24kg
Número de caixa por pallets: 50un				Tolerância de Variação: 40 a 50un
Número de peça por caixa: 10un				Tolerância de Variação: 8 a 12un
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	5 %		≥ 5%		
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	09/06/2022	Adriele R. S. Perin