

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 0066/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO - MEIA CARCAÇA COM PELE

Nº de Registro do Produto: 0066/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1079 COSTADO, 1078 TRASEIRO, 1077 DIANTEIRO
Código interno: 3507 COSTADO, 3509 TRASEIRO, 3508 DIANTEIRO

EAN 13 / EAN 14:
7898970829522 / 97898970829525
7898970829539 / 97898970829532
7898970829515 / 97898970829518

Composição do Produto: MEIA CARCAÇA COM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: meia carcaça (costado, traseiro, dianteiro) congelada de suíno
- 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: Variável				Tolerância de Variação: 3 a 15kg
Peso da embalagem primária: 22 gramas				Tolerância de Variação: 20 a 24g
Peso Líquido do produto na embalagem secundária: variável				Tolerância de Variação: 12 a 24kg
Número de caixa por pallets: 50 un				Tolerância de Variação: 30 a 60un
Número de peças por caixa: 1 un				Tolerância de Variação: 1 a 2un
Tipo de Embalagem	Comprimento	Largura	Espessura	Material
Embalagem Primária	Variável	Variável	Variável	Plástico de PVC
Embalagem Secundária	Variável	Variável	Variável	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

Local: Interna a embalagem primária

Indicação Data de Produção: dd/mm/ aaaa

Indicação Data de Produção: 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	Presente	Presente	-			
Gordura	<20%	20%	≥ 20%			
Sujidades	Ausente	-	-			
Resquício de pele/pelos	Ausente	5%	≥ 5%			
Cartilagem/ Ossos	Presente	Presente	-			
Glândula/ Linfonodos/ Gânglios	Presente	Presente	-			
Hematomas / Coágulos de Sangria	Presente	10%	≥ 10%			
Tendões	Presente	Presente	-			
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	105	106	

CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO			
Nº da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	02/05/2022	Adrielle R. S. Perin
01	Elaboração do documento	01/09/2022	Adrielle R. S. Perin