

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 0136/5231

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

Nº de Registro do Produto: 0136/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 356 dias

Código frigorífico: 1191

EAN 13: 7898970829843

Código Interno: 3534

Composição do Produto: PALETA SEM OSSO E COM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: paleta sem osso e com pele
- 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 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: 20 kg

Tolerância de Variação: 18 a 22kg

Peso da embalagem primária: 88 gramas

Tolerância de Variação: 80 a 90g

Numero de pacotes por pallets: 50 un

Tolerância de Variação: 40 a 60un

Tipo de Embalagem

Comprimento

Largura

Espessura

Material

Embalagem Primária

79,0 a 81,0

51,0 a
53,0

0,0113 a
0,0137

Saco de Polietileno PEAD, virgem,

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		-		-	
Gordura		<20%		20%		≥ 20%	
Sujidades		Ausente		-		-	
Resquício de pele/pelos		Ausente		5%		5%	
Cartilagem/ Ossos		Ausente		-		-	
Glândula/ Linfonodos/ Gânglios		Ausente		Presente		-	
Hematomas / Coágulos de Sangria		Ausente		5%		5%	
Tendões		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

N° da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	16/03/2022	Adriele R. S. Perin
01	Revisão	02/09/2022	Adriele R. S. Perin