

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 0007/5231

Nome do Produto: PELE CONGELADA DE SUÍNO

Nº de Registro do Produto: 0007/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1009

EAN 13: 7898970829737

Código interno: 3713

Composição do Produto: PELE CONGELADA DE SUÍNO

Padrões fotográficos do produto:



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

#### ALERGÊNICOS:

Não contém nenhum ingrediente com grau alergênico. De acordo com a RDC N° 26, DE 2 DE JULHO DE 2015. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### INSTRUÇÃO DE PREPARO E CONSUMO:

- Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde
- Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio
- 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 22 kg

Peso da embalagem primária: 88 gramas

Tolerância de Variação: 80 a 90g

Numero de pacotes por pallets: 50un

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: Externa a embalagem primária

Tipo de aplicação: Impressa

Forma de Indicação Data de Produção: dd/mm/aaaa

Forma de Indicação Data de Validade: dd/mm/aaaa

#### MODO DE CONSERVAÇÃO

ARMAZENAGEM

OBSERVAÇÕES

Mantenha congelado a -12°C ou

Uma vez descongelado não recongelar.

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.

mais frio	Após descongelado na embalagem válido por 7 dias se conservado a temperatura máxima de 4°C					
<b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>						
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	<4%	4%	≥ 4%			
Sujidades	Ausente	-	-			
Resquício de pelos	Ausente	5%	≥5%			
Glândula/ Linfonodos/ Gânglios	Ausente	-	-			
Hematomas / Escoriações	Ausente	2%	≥2%			
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	
Salmonella SP/25g	Ausência	5	0	Ausente	-	IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
Escheria coli/g para carne suína	-	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	-	5	3	105	106	

<b>CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO</b>			
Nº da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	03/02/2022	Adriele R. S. Perin
01	Revisão	06/09/2022	Adriele R. S. Perin
02	Revisão	27/06/2023	Adriele R. S. Perin