

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 – PERNIL SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0065/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1025

EAN 13: 7898970829379

Código interno: 3542

EAN 14: 97898970829372

Composição do Produto: PERNIL SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: pernil com osso e 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: 12kg

Tolerância de Variação: 10 a 15kg

Peso da embalagem primária: 22 gramas

Tolerância de Variação: 05 a 15g

Peso Líquido do produto na embalagem secundária:

Tolerância de Variação: 18 a 24kg

Numero de caixa por pallets: 50 un

Tolerância de Variação: 30 a 60un

Numero de peças por caixa: 2 un

Tolerância de Variação: 1 a 3un

Tipo de Embalagem	Comprimento	Largura	Espessura	Material
Embalagem Primária	Variável	Variável	Variável	Plástico film de PVC
Embalagem Secundária	56,5	29,5	18,5	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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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.

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	<15%		15%		≥ 15%	
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	Presente		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	10 ⁵	10 ⁶	

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