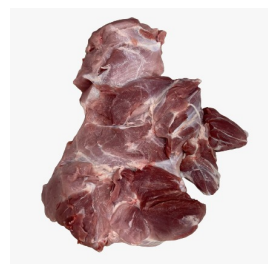


IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Kaefer Agro Industrial Ltda, inscrita no CNPJ: 84.874.726/0015-49, sediada na Rodovia BR 277 - Km 451, S/N, Vila Industrial, Laranjeiras do Sul, Paraná, CEP 85303-495. Informações adicionais sobre nossa empresa podem ser obtidas no website tresbomm.com.br.

FICHA TÉCNICA – PADRÃO DE QUALIDADE DE PRODUTO PPCCCAJI2WP

Descrição SIF: CARNE DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL		Destino: mercado interno
Tipo de Produto: suíno	Marca: TresBomm Foods	Average: 664101
Código frigorífico: 3909 – 664101	Formato Data: DD/MM/AAAA	Peso Líq. Emb.: 20 a 30 kg
Código interno: 595		
Validade: 365 dias	Referência do Produto: abate normal	Nº de Registro: 0274/119
Edata: 3909	EAN 13: 7898970829584	EAN 14: 97898970829587
Padrão fotográfico do produto (ilustrativo):		NCM: 02032200



- Pernil resfriado sem osso e sem 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 N° 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.

NOMENCLATURAS INTERNACIONAIS DO PRODUTO

Não há

INGREDIENTES

Pernil resfriado de suíno sem osso e sem pele – 90/10%

DESCRIÇÃO SUCINTA

- Pernil congelado sem osso e sem pele de suíno
- Caixa contendo 20 a 30 kg de produto, embalado em sistema IWP com filme de polietileno liso
- O prazo de validade é assegurado desde que mantidas todas as condições de estocagem, transporte e comercialização

DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Processo de fabricação:

Após liberadas pelo SIF, as meias carcaças são divididas em pernil, paleta, sobrepaleta, carré e costado. O pernil é destinado para mesa específica onde é coreado, permanecendo com uma capa de gordura de no máximo 1 cm de espessura. Em seguida, o pernil é colocado sobre esteira onde é transportado para desossa e refile. Depois de desossado é embalado em filme de polietileno liso, e encaminhado para a sala de embalagem secundária, onde é acondicionado em caixas de papelão até completarem de 20 a 30kg. As caixas são tampadas, seladas com fita de nylon (fitilho), passam pelo sistema Edata, recebem etiqueta de identificação e

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 Kaefer Agro Industrial Ltda, inscrita no CNPJ: 84.874.726/0015-49, sediada na Rodovia BR 277 - Km 451, S/N, Vila Industrial, Laranjeiras do Sul, Paraná, CEP 85303-495. Informações adicionais sobre nossa empresa podem ser obtidas no website tresbomm.com.br.

são transferidas por carrinhos próprios ao túnel de congelamento, onde permanecem até atingir a temperatura de -12°C. Após o congelamento, as caixas são paletizadas. Os paletes são envoltos em filme stretch e são armazenados em câmaras de estocagem com temperatura inferior a -25°C, onde permanecem até o momento de serem expedidos. As datas de produção e validade devem estar carimbadas na embalagem primária e etiqueta secundária.

Especificações dos parâmetros microbiológicos:

- Salmonella spp: Ausência em 25g, IN N° 161, DE 01/07/2022
- Escherichia coli/g: 10e2, IN N° 161, DE 01/07/2022
- Aeróbios mesófilos/g: 10e5, IN N° 161, DE 01/07/2022

Especificações dos parâmetros físico-químicos:

Não aplicável

Requisitos de identidade e qualidade:

- Teor de gordura: Máximo de 10%
- Salpicamento: Máximo de 2%
- Hematoma: Máximo de 2%
- Nervos: Máximo de 2%
- Gordura mole: Máximo de 2%
- Cartilagem: Máximo de 2%
- Capa de gordura: Máximo 1 cm de espessura
- Fragmentos ósseos: Ausente
- Produto ausente de corpos estranhos

COMPONENTES DE EMBALAGEM

Tipo de embalagem:	Código siga:	Descrição embalagem:
<ul style="list-style-type: none"> • Primária • Secundária • Secundária • Secundária 	<ul style="list-style-type: none"> • 028938 • 028939 • 038288 • 039450 	ETIQ. PERNIL S/OSSO INT (9X16) 0274/119 TRESBOMM ETIQ. PERNIL S/OSSO EXT (16X8,5) 0274/119 TRESBOMM FUNDO PAP. G102 (570X360X110) MANUAL TAMPA PAP. G102 VS SUINO TEMP. (579X377X85) MANUAL

CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO

N° da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	15/06/2023	William Alexandre
01	Revisão	20/06/2023	William Alexandre