

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 PXTACAJI1BL20

Descrição SIF: CARNE DE SUÍNO SEM OSSO - RECORTES (MAGRO)		Destino: mercado interno
Tipo de Produto: suíno	Marca: TresBomm Foods	Average: 664116
Código frigorífico: 3924 - 664116	Formato Data: DD/MM/AAAA	Peso Líq. Emb.: 20 kg
Código interno: 602		
Validade: 365 dias	Referência do Produto: abate normal	Nº de Registro: 0278/119
Edata: 3924	EAN 13: 7898970829850	NCM: 02032900

Padrão fotográfico do produto (ilustrativo):



- Recorte magro
- 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

Recorte magro congelado de suíno - 80/20%

DESCRIÇÃO SUCINTA

- Recorte magro congelado de suíno
- Produto embalado em saco bloco contendo 20 kg
- O prazo de validade é assegurado desde que mantidas todas as condições de armazenagem, transporte e comercialização

DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Processo de fabricação:

Após resfriamento, as meias carcaças suínas são divididas em pernil, paleta, sobrepaleta, carré e costado. O pernil e a paleta são transportados até mesa específica onde são coreados e refilados. O toucinho originado do refile destas peças são acondicionados em sacos bloco até completar 20kg. Os pacotes são termosselados e acondicionados em caixas plásticas. Em seguida seguem para o congelamento, onde permanecem até a temperatura do produto atingir -12o ou mais frio. Após congelamento, os blocos são retirados das caixas

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.

plásticas e estocados em câmaras de estocagem com temperatura inferior -20oC, onde permanecem até o momento de serem expedidos. As datas de produção e validade devem estar carimbadas no pacote timbrado.

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:

- Gordura: 20% Salpicamento
- Máximo 2% Cartilagem
- Máximo 2% Hematomas
- Máximo 2% Vestígios de couro
- Máximo 2% Gânglios
- Máximo 2% Produto ausente de corpos estranhos

COMPONENTES DE EMBALAGEM

Tipo de embalagem:	Código siga:	Descrição embalagem:
<ul style="list-style-type: none"> • Primária • Primária 	<ul style="list-style-type: none"> • 028967 • 028834 	ETIQ. RECORTE MAGRO CONG INT (10X12) 0278/119 TRESBOMM SC. BL SUINOS GERAL PEBD (56X76X0,14) AZUL S/ IMPR

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