

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 0027/5231

Nome do Produto: RECORTE COM PELE

Nº de Registro do Produto: 0027/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 356 dias

Código frigorífico: 1275

EAN 13: 7898970829874

Código interno: 649

Composição do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO

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 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 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 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,
Embalagem Secundária	-	-	-	-
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 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.

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		<40%		-		-	
Sujidades		Ausente		-		-	
Pele		Presente		-		-	
Cartilagem/ Ossos		Presente		-		-	
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	
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	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	

CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO			
Nº da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	15/06/2023	Adriele R. S. Perin