

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 0067/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – SOBREPALETA SEM PELE		
Nº de Registro do Produto: 0067/5231	Marca: TresBomm Foods	Validade: 365 dias
Código frigorífico: 1017	EAN 13: 7898970829560	
Código interno: 3619	EAN 14: 97898970829563	
Composição do Produto: SOBREPALETA SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN		
Padrões fotográficos do ingrediente:		



- Matéria-prima: sobrepaleta 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 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 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: 3,0kg				Tolerância de Variação: 2,5 a 3,5 kg
Peso da embalagem primária: 22g				Tolerância de Variação: 20 a 24g
Peso Líquido do produto na embalagem secundária: 20kg				Tolerância de Variação: 18 a 24kg
Número de caixa por pallets: 50un				Tolerância de Variação: 40 a 60un
Número de peças por caixa: 4 peças				Tolerância de Variação: 3 a 7un
Tipo de Embalagem	Comprimento	Largura	Espessura	Material
Embalagem Primária	Variável	Variável	Variável	Plástico film de PVC
Embalagem Secundária	57,5	38,5	14,5	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

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.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
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	<10%		10%		≥ 10%	
Sujidades	Ausente		-		-	
Resquício de pele/pelos	Ausente		-		-	
Cartilagem/ Ossos	Ausente		2%		≥2%	
Glândula/ Linfonodos/ Gânglios	Ausente		Presente		-	
Hematomas / Coágulos de Sangria	Ausente		5%		≥5%	
Tendões	Ausente		Ausente		Ausente	
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	105	106	

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