

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0018	FT- 035
		DATA DA REVISÃO 24/10/2019
	LEITÃO INTEIRO	REVISÃO 00
		Página 1 de 2

PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – LEITÃO INTEIRO	
CÓDIGO INTERNO: F0018	VALIDADE: 14 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0108/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: 1 a 5°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: NÃO APLICÁVEL
PESO BRUTO: VARIÁVEL	EAN13: 7898609890237
QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA: UMA PEÇA	PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): VARIÁVEL

Informação Nutricional (*) (Porção de 100g) 1/2 xícara de chá**

Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)
Valor Energético	256 kcal = 1075 KJ	13,0	Colesterol	69,0 mg	23,0
Carboidratos	0,0 g	0,0	Fibra Alimentar	0,0 mg	0,0
Proteínas	18,0 g	24,0	Cálcio	15,0 mg	2,0
Gorduras Totais	22,0 g	40,0	Ferro	0,9 g	6,0
Gorduras Saturada	8,0 g	36,0	Sódio	88,0 mg	4,0
Gordura Trans	0.0 mg	**			

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser alterados dependendo de suas necessidades energética.
 (***) Valor diário não estabelecido.
 (***) Valor relacionado à porção comestível.

PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros	Especificação
Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Ossos, Cartilagem, Pedacos de Couro, Veias	Ausência
Pêlo, Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Atributos	Especificação
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g

Resolução RDC 12 de Janeiro de 2001.

PARÂMETRO FÍSICO QUÍMICO

Temperatura	Mínimo: 1°C	Máximo: 5°C
Aspecto, Cor e Odor	Característico do produto	

ELABORAÇÃO: Milene Moraes, Daniela Veronez	APROVAÇÃO: Rogério Bresciani
--	--

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0018	FT- 035
		DATA DA REVISÃO 24/10/2019
	LEITÃO INTEIRO	REVISÃO 00
		Página 2 de 2

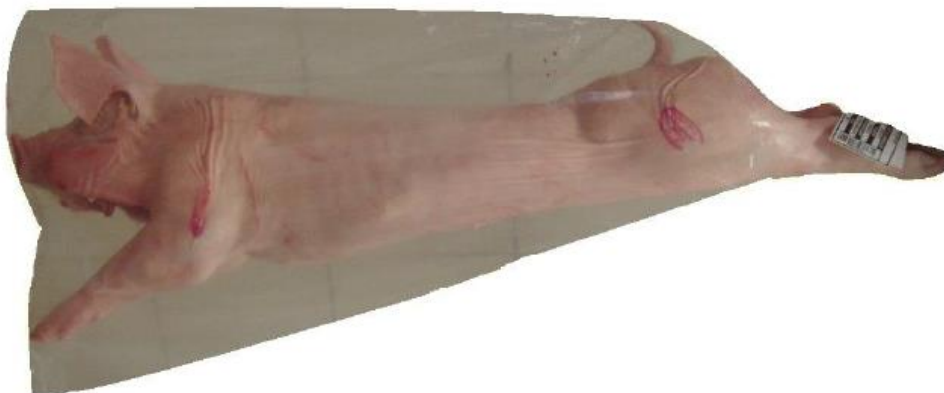
CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Leitão inteiro.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Os produtos são envolvidos em sacos de polietileno contendo etiqueta de identificação com as informações do produto (data de fabricação, validade e lote) e as identificações do fornecedor.



HISTÓRICO DE REVISÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
00	24/10/2019	Emissão do documento.

ELABORAÇÃO:

Milene Moraes, Daniela Veronez

APROVAÇÃO:

Rogério Bresciani