

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0256	FT- 007
		DATA DA REVISÃO 18/09/2019
	COXÃO MOLE RESFRIADO	REVISÃO 00
		Página 1 de 3

PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO – COXÃO MOLE	
CÓDIGO INTERNO: F0256	VALIDADE: 14 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0115/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: 1 a 5°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: NÃO APLICAVEL
PESO BRUTO: 18 - 20 KG APROXIMADAMENTE	EAN13: 7898609891838
QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA: 8 PEÇAS APROXIMADAMENTE	PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 2,0 KG

Informação Nutricional (***) (Porção de 100g) 2 bifes

Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)
Valor Energético	186 kcal = 781 KJ	9,0	Colesterol	59,0 mg	20,0
Carboidratos	0,0 g	0,0	Fibra Alimentar	0,0 mg	0,0
Proteínas	20,1 g	27,0	Cálcio	13,0 mg	2,0
Gorduras Totais	10,9 g	20,0	Ferro	0,9 g	6,0
Gorduras Saturada	4,2 g	19,0	Sódio	102,0 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: Gabriela Nunes Jeronimo, Daniela Veronez	APROVAÇÃO: Rogério Bresciani
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA
PRIMA
F0256**

COXÃO MOLE RESFRIADO

FT- 007

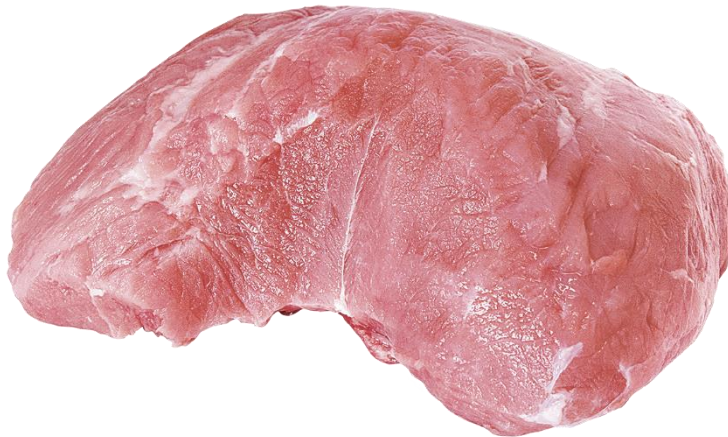
DATA DA REVISÃO
18/09/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Coxão mole.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Sacos de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



ELABORAÇÃO:

Gabriela Nunes Jeronimo, Daniela Veronez

APROVAÇÃO:

Rogério Bressiani

	FICHA TÉCNICA DE MÁTERIA PRIMA F0256	FT- 007
		DATA DA REVISÃO 18/09/2019
	COXÃO MOLE RESFRIADO	REVISÃO 00
		Página 3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÕES		
REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
00	18/09/2019	Emissão do documento.

ELABORAÇÃO: Gabriela Nunes Jeronimo, Daniela Veronez	APROVAÇÃO: Rogério Bresciani
--	--