

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0262</b>	FT- 162
		DATA DA REVISÃO 14/11/2019
	<b>FILE MIGNON</b>	REVISÃO 00
		Página 1 de 2

<b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO - FILE MIGNON	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F0262	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0115/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO DE POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> NÃO APLICÁVEL
<b>PESO BRUTO:</b> APROXIMADAMENTE 20,0 KG	<b>EAN13:</b> 7898609892026
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> APROXIMADAMENTE 40 PEÇAS	<b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 0,550 kg

### Informação Nutricional (\*\*\*) (Porção de 100g) 1 bife

Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)
Valor Energético	106 kcal = 445 KJ	5,0	Colesterol	31,0 mg	10,0
Carboidratos	0,0 g	0,0	Fibra Alimentar	0,0 g	0,0
Proteínas	22,0 g	29,0	Cálcio	4,0 mg	0,4
Gorduras Totais	2,0 g	4,0	Ferro	1,4 mg	10,0
Gorduras Saturada	1,0 g	5,0	Sódio	88,0 mg	3,0
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	

<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
------------------------------------------------------	----------------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0262</b>	FT- 162
		<b>DATA DA REVISÃO 14/11/2019</b>
	<b>FILE MIGNON</b>	<b>REVISÃO 00</b>
		<b>Página 2 de 2</b>

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

File mignon suíno



**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).



HISTÓRICO DE REVISÕES		
REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
00	14/11/2019	Emissão do documento.

<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
------------------------------------------------------	----------------------------------------