	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0285</b>	FT- 238	
		<b>DATA DA REVISÃO 10/02/2020</b>	
	<b>CORAÇÃO RESFRIADO</b>		REVISÃO 00
			Página 1 de 2

<b>PRODUTO:</b> MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO – CORAÇÃO	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F0285	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0113/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO DE POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> NÃO APLICAVÉL
<b>PESO BRUTO:</b> APROXIMADAMENTE 20 KG	<b>EAN13:</b> 7898609891869
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> APROXIMADAMENTE 52	<b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 0,380

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (\*\*\*) (PORÇÃO DE 100g)

Nutriente	Valor Encontrado	%VD (*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD (*)
Valor Energético	148kcal = 622kJ	7,4	Colesterol	221 mg	73,7
Carboidratos	0,4 g	0,1	Fibra Alimentar	0,0 g	0
Proteínas	23,6 g	31,5	Cálcio	7,0 mg	0,7
Gorduras Totais	5,1 g	9,3	Ferro	5,8 mg	41,4
Gorduras Saturadas	1,3 g	5,9	Sódio	100 mg	4,2
Gorduras Trans	0,0 g	**			

(\*) % Valores diário de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido.

(\*\*\*) Valor relacionado à porção comestível.

PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Ossos, Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Cartilagem, Pêlos, 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
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA  
PRIMA  
F0285**

**CORAÇÃO RESFRIADO**

FT- 238

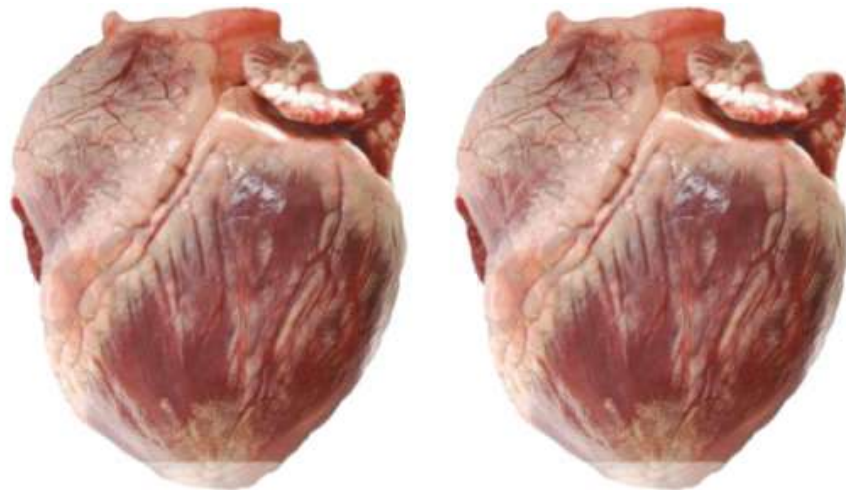
DATA DA REVISÃO  
10/02/2020

REVISÃO 00

Página 2 de 2

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Coração 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	10/02/2020	Emissão do documento.

**ELABORAÇÃO:**

Milene Moraes, Daniela Veronez

**APROVAÇÃO:**

Rogério Bresciani