

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA<br/>PRIMA<br/>F0364</b> | FT- 030                       |
|   |   | DATA DA REVISÃO<br>24/10/2019 |
|   | <b>SUÍNO SUÃ COMUM</b>                              | REVISÃO 00                    |
|   |   | Página 1 de 3                 |

|   |   |
|---|---|
| <b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – SUÍNO SUÃ COMUM |   |
| <b>CÓDIGO INTERNO:</b> F0364  | <b>VALIDADE:</b> 14 DIAS                      |
| <b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob n° 0001/1983                         | <b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C      |
| <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO POLIETILENO                         | <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> NÃO APLICÁVEL    |
| <b>PESO BRUTO:</b> VARIÁVEL   | <b>EAN13:</b> 7898609890275                   |
| <b>QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA:</b> UMA PEÇA                    | <b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 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 |             |

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



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA  
PRIMA  
F0364**

**SUÍNO SUÃ COMUM**

FT- 030

DATA DA REVISÃO  
24/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

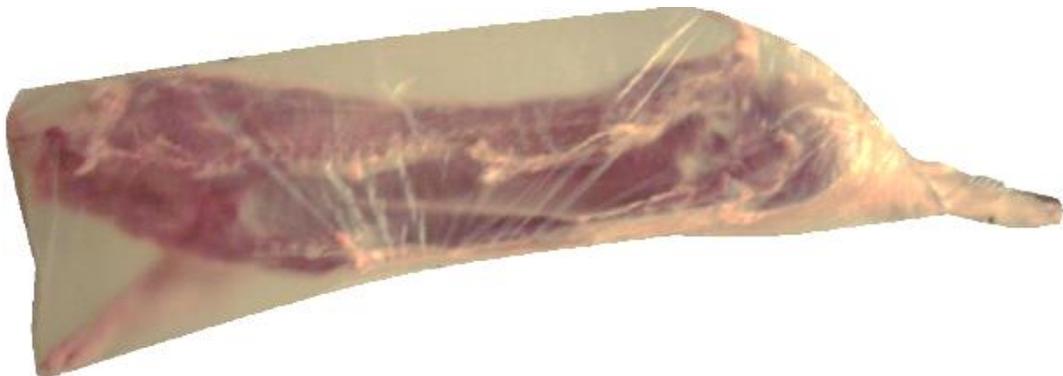
**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Suíno inteiro comum para rolete.



**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.



**ELABORAÇÃO:**

Milene Moraes, Daniela Veronez

**APROVAÇÃO:**

Rogério Bresciani

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA<br/>PRIMA<br/>F0364</b> | FT- 030                       |
|   |   | DATA DA REVISÃO<br>24/10/2019 |
|   | <b>SUÍNO SUÃ COMUM</b>                              | REVISÃO 00                    |
|   |   | Página 3 de 3                 |

| HISTÓRICO DE REVISÕES |            |                       |
|-----------------------|------------|-----------------------|
| REVISÃO               | DATA       | DESCRIÇÃO             |
| 00                    | 24/10/2019 | Emissão do documento. |

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