	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0384</b>	FT- 029
		DATA DA REVISÃO 24/10/2019
	<b>SUÍNO INTEIRO PEITO E RETO FECHADO</b>	REVISÃO 00
		Página 1 de 2

<b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO – SUÍNO INTEIRO COMUM PEITO E RETO FECHADO	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F0384	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0107/1983	<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> 7898609890329
<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> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA  
PRIMA  
F0384**

**SUÍNO INTEIRO PEITO E RETO  
FECHADO**

FT- 029

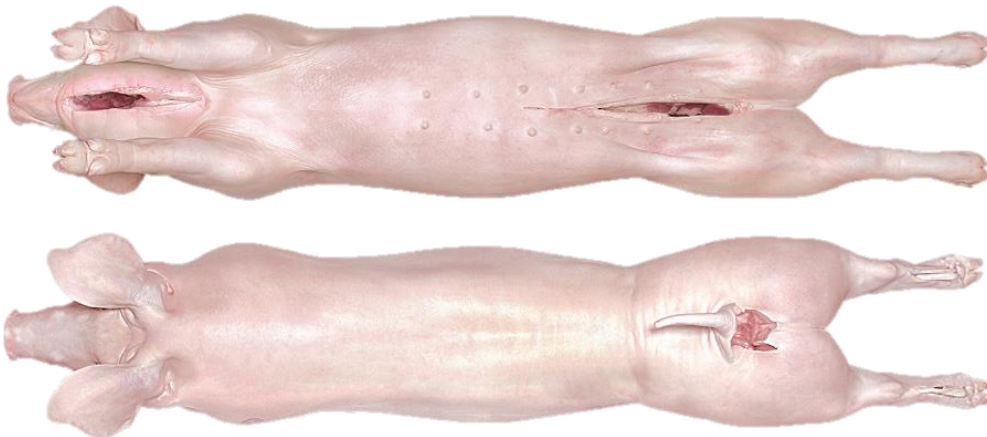
DATA DA REVISÃO  
24/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 2

**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.



**HISTÓRICO DE REVISÕES**

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

**ELABORAÇÃO:**

Milene Moraes, Daniela Veronez

**APROVAÇÃO:**

Rogério Bresciani