

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0399</b>	FT- 021
		DATA DA REVISÃO 23/10/2019
	<b>MEIA CARÇA SUÍNA CARIOCA</b>	REVISÃO 00
		Página 1 de 2

<b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO - MEIA CARÇA SUÍNA CARIOCA	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F0399	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0001/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> NÃO APLICAVEL
<b>PESO BRUTO:</b> VARIÁVEL	<b>EAN13:</b> 7898609890343
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA:</b> UMA MEIA CARÇA	<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
--	--

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0399</b>	FT- 021
		DATA DA REVISÃO 23/10/2019
	<b>MEIA CARÇA SUÍNA CARIOCA</b>	REVISÃO 00
		Página 2 de 2

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Meia carcaça suína carioca (sem pele).



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Embalada a carcaça em saco plástico polietileno.



**HISTÓRICO DE REVISÕES**

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
00	23/10/2019	Emissão do documento.

**ELABORAÇÃO:**

Milene Moraes, Daniela Veronez

**APROVAÇÃO:**

Rogério Bresciani