	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0404</b>	FT- 025
		DATA DA REVISÃO 23/10/2019
	<b>MEIA CARÇA SUÍNA EXCCTPA</b>	REVISÃO 00
		Página 1 de 3

<b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO - MEIA CARÇA SUÍNA EXTRA X CARIOCA	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F0404	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0111/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO
<b>PESO BRUTO:</b> VARIÁVEL	<b>EAN13:</b> 7898609890350
<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
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA  
PRIMA  
F0404**

**MEIA CARÇA SUÍNA EXCCTPA**

FT- 025

DATA DA REVISÃO  
23/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Meia carça suína extra X carioca, com toucinho com pele na panceta.



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Os produtos são envolvidos em filme de polietileno contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.




**ELABORAÇÃO:**

Milene Moraes, Daniela Veronez

**APROVAÇÃO:**

Rogério Bresciani

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0404</b>	FT- 025
		DATA DA REVISÃO 23/10/2019
	<b>MEIA CARÇAÇA SUÍNA EXCCTPA</b>	REVISÃO 00
		Página 3 de 3

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

Caixas de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar 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	23/10/2019	Emissão do documento.

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