

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0427	FT- 119
		DATA DA REVISÃO 07/11/2019
	PONTA DE COSTELA	REVISÃO 00
		Página 1 de 2

PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUINO COM OSSO - PONTA DE COSTELA	
CÓDIGO INTERNO: F0427	VALIDADE: 365 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0117/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -18°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO
PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE: 20 KG	EAN13: 7898609892682
QUANTIDADE DE PEÇAS: APROXIMADAMENTE 9 PEÇAS	PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 1,900G.

Informação Nutricional (***) (Porção de 100g) 2 frações parte comestível

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
Hematomas, Coágulos	Ausência
Pedaços de Couro, Veias, Pêlo	Ausência
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: -12°C	Máximo: -18°C
Aspecto, Cor e Odor	Característico do produto	

ELABORAÇÃO: Milene Moraes, Daniela Veronez	APROVAÇÃO: Rogério Bresciani
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA
PRIMA
F0427**

PONTA DE COSTELA

FT- 119

DATA DA REVISÃO
07/11/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 2

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Ponta de costela suína.



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	07/11/2019	Emissão do documento.

ELABORAÇÃO:

Milene Moraes, Daniela Veronez

APROVAÇÃO:

Rogério Bresciani