


| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3114 | FT- 040 |
| | | DATA DA REVISÃO 28/10/2019 |
| | SOBREPALETA COM OSSO (COPA LOMBO) | REVISÃO 00 |
| | | Página 1 de 3 |

| | |
|---|--|
| PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO - SOBREPALETA COM OSSO (COPA LOMBO) | |
| CÓDIGO INTERNO: F3114 | VALIDADE: 14 DIAS |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0072/1983 | TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: 1 a 5°C |
| EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME POLIETILENO | EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL |
| PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 30 KG | EAN13: 7898935820045 |
| QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA: APROXIMADAMENTE 15 PEÇAS | PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 2,050 KG. |

Informação Nutricional (***) (Porção de 100g) 1 bife

| Nutriente | Valor Encontrado | %VD(*) | Nutriente | Valor Encontrado | %VD(*) |
|-------------------|-------------------|--------|-----------------|------------------|--------|
| Valor Energético | 193 kcal = 811 KJ | 10,0 | Colesterol | 55,0 mg | 18,0 |
| Carboidratos | 0,0 g | 0,0 | Fibra Alimentar | 0,0 mg | 0,0 |
| Proteínas | 19,0 g | 25,0 | Cálcio | 4,0 mg | 0,5 |
| Gorduras Totais | 13,0 g | 24,0 | Ferro | 0,5 g | 4,0 |
| Gorduras Saturada | 5,0 g | 23,0 | Sódio | 70,0 mg | 3,0 |
| 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 | |

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



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA
PRIMA
F3114**

**SOBREPALETA COM OSSO
(COPA LOMBO)**

FT- 040

DATA DA REVISÃO
28/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Sobrepaleta com osso (copa lombo).



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Embalada a sobrepaleta em filme plástico polietileno contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.



ELABORAÇÃO:

Milene Moraes, Daniela Veronez

APROVAÇÃO:

Rogério Bresciani

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3114 | FT- 040 |
| | | DATA DA REVISÃO 28/10/2019 |
| | SOBREPALETA COM OSSO (COPA LOMBO) | 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 | 28/10/2019 | Emissão do documento. |

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