

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3206 | FT- 116 |
| | | DATA DA REVISÃO 07/11/2019 |
| | PONTA DE COSTELA | REVISÃO 00 |
| | | Página 1 de 3 |

| | |
|--|---|
| PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUINO COM OSSO - PONTA DE COSTELA | |
| CÓDIGO INTERNO: F3206 | VALIDADE: 12 MESES |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0058/1983 | TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -18°C |
| EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO | EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO |
| PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE: 20 KG | EAN13: 7 898935820304 |
| 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
F3206**

PONTA DE COSTELA

FT- 116

DATA DA REVISÃO
07/11/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Ponta de costela suína.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Sacos de polietileno transparente, 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 F3206 | FT- 116 |
| | | DATA DA REVISÃO 07/11/2019 |
| | PONTA DE COSTELA | 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 | 07/11/2019 | Emissão do documento. |

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