

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3312	FT- 248
		DATA DA REVISÃO 22/11/2019
	RECORTES MAGRO	REVISÃO 01
		Página 1 de 3

PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO - RECORTES MAGRO	
CÓDIGO INTERNO: F3312	VALIDADE: 14 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0092/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: 1 a 5°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO
PESO BRUTO: 18 a 20 KG APROXIMADAMENTE	EAN13: 7898935820656
QUANTIDADE DE PEÇAS: APROXIMADAMENTE 64	PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 0,310

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (***) (PORÇÃO DE 100g) 1/2 xícara de chá

Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)
Valor Energético	263kcal = 1105kJ	13,0	Colesterol	72,0 mg	24,0
Carboidratos	0,0 g	0,0	Fibra Alimentar	0,0 mg	0,0
Proteínas	16,9 g	22,5	Cálcio	4,0 mg	0,4
Gorduras Totais	21,0 g	38,2	Ferro	0,5 g	3,6
Gorduras Saturadas	7,9 g	35,9	Sódio	56,0 mg	2,3
Gorduras 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 maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido. (***) Valor relacionado à porção comestível.

PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Ossos, Cartilagem, Pedacos de Couro, Veias, Pêlo	Ausência
Contaminação Fecal/Biliar, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência
Padrão 80:20	80% de carne e 20% de gordura

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
F3312**

FT- 248

DATA DA REVISÃO
22/11/2019

REVISÃO 01

RECORTES MAGRO

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Recortes Magros



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Embalado os recortes magro em saco plástico 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

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3312	FT- 248
		DATA DA REVISÃO 22/11/2019
	RECORTES MAGRO	REVISÃO 01
		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	22/11/2019	Emissão do documento.

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