

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3320 | FT- 173 |
| | | DATA DA REVISÃO 14/11/2019 |
| | COXÃO DURO | REVISÃO 00 |
| | | Página 1 de 3 |

| | |
|--|---|
| PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO - COXÃO DURO | |
| CÓDIGO INTERNO: F3320 | VALIDADE: 14 DIAS |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0095/1983 | TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: 1 a 5°C |
| EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO | EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO |
| PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 20,0 KG | EAN13: 7898935820496 |
| QUANTIDADE DE PEÇAS: APROXIMADAMENTE 11 PEÇAS | PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 1,900 kg |

Informação Nutricional (***) (Porção de 100g) 02 bifes

| Nutriente | Valor Encontrado | %VD(*) | Nutriente | Valor Encontrado | %VD(*) |
|-------------------|-------------------|--------|-----------------|------------------|--------|
| Valor Energético | 186 kcal = 781 KJ | 9,0 | Colesterol | 59,0 mg | 20,0 |
| Carboidratos | 0,0 g | 0,0 | Fibra Alimentar | 0,0 mg | 0,0 |
| Proteínas | 20,1 g | 27,0 | Cálcio | 13,0 mg | 2,0 |
| Gorduras Totais | 10,9 g | 20,0 | Ferro | 0,9 g | 6,0 |
| Gorduras Saturada | 4,2 g | 19,0 | Sódio | 102,0 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, Pedaco de Couro, Cartilagem, 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
F3320**

COXÃO DURO

FT- 173

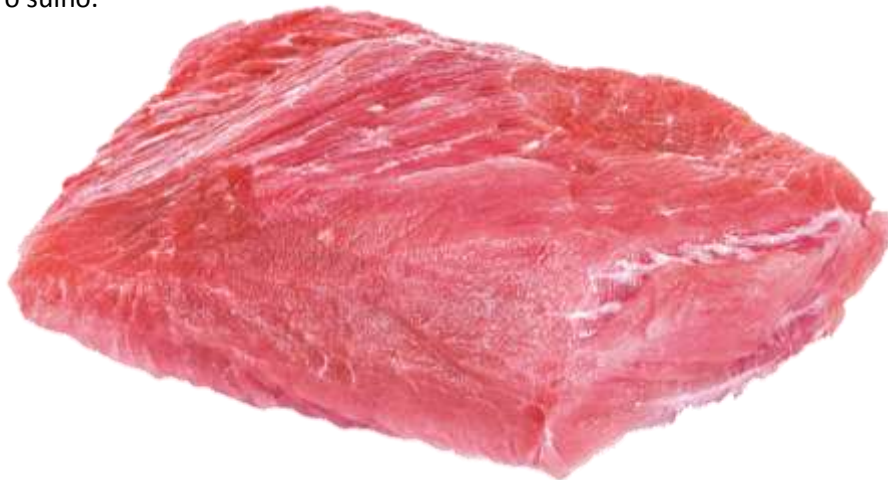
DATA DA REVISÃO
14/11/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Coxão duro suíno.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Embalado o coxão duro em filme 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 F3320 | FT- 173 |
| | | DATA DA REVISÃO 14/11/2019 |
| | COXÃO DURO | 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 | 14/11/2019 | Emissão do documento. |

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