

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3412</b>	FT- 006
		DATA DA REVISÃO 05/02/2020
	REVISÃO 00	
	<b>RECORTES MAGRO</b>	Página 1 de 3

<b>PRODUTO:</b> CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - RECORTES MAGRO	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F3412	<b>VALIDADE:</b> 365 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0077/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> -18°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO
<b>PESO BRUTO:</b> 20 KG APROXIMADAMENTE	<b>EAN13:</b> 7898609890053
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> APROXIMADAMENTE 64	<b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 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: -12°C	Máximo: -18°C
Aspecto, Cor e Odor	Característico do produto	

<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA  
PRIMA  
F3412**

FT- 006

DATA DA REVISÃO  
05/02/2020

REVISÃO 00

**RECORTES MAGRO**

Página 2 de 3

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Recortes Magros, sendo 80% de carne e 20% de gordura



**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

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3412</b>	FT- 006
		DATA DA REVISÃO 05/02/2020
	<b>RECORTES MAGRO</b>	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	05/02/2020	Emissão do documento.

<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
--	--