

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3423	FT- 176
		DATA DA REVISÃO 14/11/2019
	COXÃO DURO	REVISÃO 00
		Página 1 de 3

PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - COXÃO DURO	
CÓDIGO INTERNO: F3323	VALIDADE: 12 MESES
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0081/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -18°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO
PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 20,0 KG	EAN13: 7898935820861
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
Osso, 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: -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
F3423**

COXÃO DURO

FT- 176

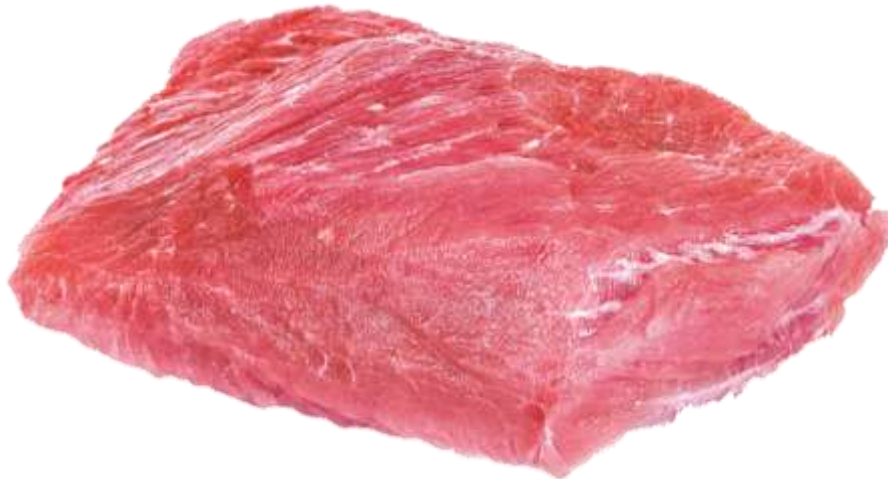
DATA DA REVISÃO
14/11/2019

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 F3423	FT- 176
		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
--	--