

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3427 | FT- 201 |
| | | DATA DA REVISÃO 18/11/2019 |
| | ALCATRA | REVISÃO 00 |
| | | Página 1 de 3 |

| | |
|---|---|
| PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - ALCATRA | |
| CÓDIGO INTERNO: F3427 | VALIDADE: 365 DIAS |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0087/1983 | TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -18°C |
| EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO | EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO |
| PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 20,0 KG | EAN13: 7898935820922 |
| QUANTIDADE DE PEÇAS: APROXIMADAMENTE 28 | PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 0,700 kg |

Informação Nutricional (***) (Porção de 100g) 2 bifes

| Nutriente | Valor Encontrado | %VD(*) | Nutriente | Valor Encontrado | %VD(*) |
|-------------------|--------------------|--------|-----------------|------------------|--------|
| Valor Energético | 289 kcal = 1214 KJ | 14,0 | Colesterol | 92,0 mg | 31,0 |
| Carboidratos | 0,0 g | 0,0 | Fibra Alimentar | 0,0 mg | 0,0 |
| Proteínas | 25,3 g | 34,0 | Cálcio | 15,0 mg | 2,0 |
| Gorduras Totais | 20,1 g | 36,0 | Ferro | 1,0 g | 7,0 |
| Gorduras Saturada | 7,4 g | 34,0 | Sódio | 59,0 mg | 2,0 |
| 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: -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 F3427

ALCATRA

FT- 201

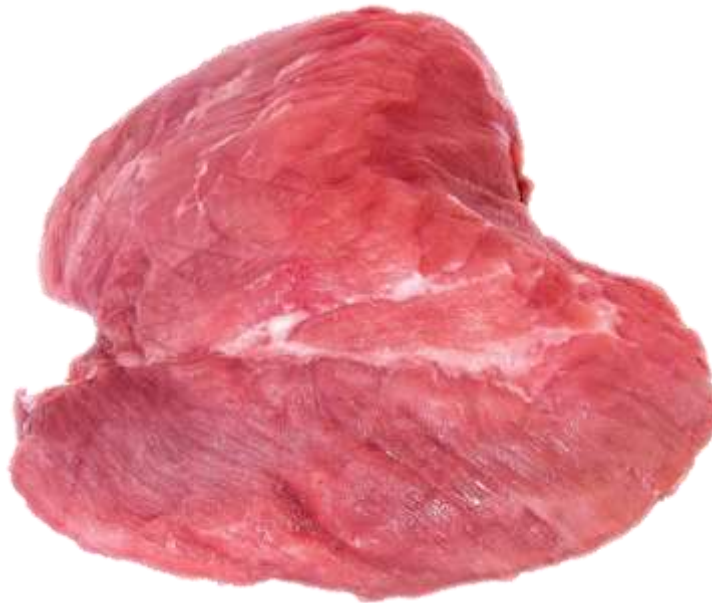
DATA DA REVISÃO
18/11/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Alcatra suíno



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Embalado a alcatra 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 F3427 | FT- 201 |
| | | DATA DA REVISÃO 18/11/2019 |
| | ALCATRA | 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 | 18/11/2019 | Emissão do documento. |

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