


| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3436 | FT- 058 |
| | | DATA DA REVISÃO 31/10/2019 |
| | PERNIL COM OSSO E SEM PELE | REVISÃO 00 |
| | | Página 1 de 3 |

| | |
|--|--|
| PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUINO COM OSSO - PERNIL COM OSSO E SEM PELE | |
| CÓDIGO INTERNO: F0549 | VALIDADE: 12 MESES |
| REGISTRO: SIF/DIPOA sob n° 0073/1983 | TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -18 °C |
| EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO | EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO DE RAFIA |
| PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 20 KG | EAN13: 7898609890107 |
| QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA: APROXIMADAMENTE 2 PEÇAS | PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): 10,00 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 |
| Pedaços de Couro, Veias, Abscessos | Ausência |
| Pêlo, Contaminação Fecal, Corpos Estranhos | 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
F3436**

PERNIL COM OSSO E SEM PELE

FT- 058

DATA DA REVISÃO
31/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Pernil com osso e sem pele.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Sacos de polietileno transparente.




ELABORAÇÃO:

Milene Moraes, Daniela Veronez

APROVAÇÃO:

Rogério Bresciani

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3436 | FT- 058 |
| | | DATA DA REVISÃO 31/10/2019 |
| | PERNIL COM OSSO E SEM PELE | REVISÃO 00 |
| | | Página 3 de 3 |

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Sacos de rafia. Na embalagem deverá constar em sua face principal 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 | 31/10/2019 | Emissão do documento. |

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