

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3440</b>	FT- 228	
		<b>DATA DA REVISÃO 10/02/2020</b>	
	<b>FRESSURA RESFRIADA (CUBOS)</b>		REVISÃO 00
			Página 1 de 2

<b>PRODUTO:</b> FRESSURA RESFRIADA DE SUÍNO - FRESSURA (CUBOS)	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F03440	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0126/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1°C a 5°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO DE POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> NÃO APLICÁVEL
<b>PESO BRUTO:</b> APROXIMADAMENTE 20,0 KG	<b>EAN13:</b> 7898609890947
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> APROXIMADAMENTE 5 PEÇAS INTEIRAS QUE SÃO CORTADAS EM CUBO	<b>PESO APROXIMADO DA PEÇA INTEIRA (kg):</b> 4,00

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (\*\*\*) (PORÇÃO DE 100g)

Nutriente	Valor Encontrado	%VD (*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD (*)
Valor Energético	147kcal = 615kJ	7	Colesterol	307 mg	102
Carboidratos	2,1 g	1	Fibra Alimentar	0,0 g	0
Proteínas	22 g	29	Cálcio	9,3 mg	1
Gorduras Totais	5,0 g	9	Ferro	14 g	101
Gorduras Saturadas	1,6 g	7	Sódio	100 mg	4
Gorduras Trans	0,0 g	**			

(\*) % Valores diário 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
Hematomas, Osso, Pedaco de Couro	Ausência
Contaminação Fecal ou Biliar, 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	

<b>ELABORAÇÃO:</b> Gabriela Nunes Jeronimo	<b>APROVAÇÃO:</b> Daniela Veronez
---	--------------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3440</b>	<b>FT- 228</b>
		<b>DATA DA REVISÃO 10/02/2020</b>
	<b>FRESSURA RESFRIADA (CUBOS)</b>	<b>REVISÃO 00</b>
		<b>Página 2 de 2</b>

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Fressura de suíno (língua, pulmão, coração e fígado) cortados em cubos.



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Saco de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor juntamente da etiqueta primária (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	10/02/2020	Emissão do documento.

<b>ELABORAÇÃO:</b> Gabriela Nunes Jeronimo	<b>APROVAÇÃO:</b> Daniela Veronez
---	--------------------------------------