

IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Agropecuária Bolson Ltda, inscrita no CNPJ 03.125.991/0003-99, sediada no endereço Chácara Lote Rural Nr.22 B.1, S/N, 9º Perímetro Fazenda Britânia, Toledo, Paraná, CEP 85900-970.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL 0065/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – BISTECA SEM PELE		
Nº de Registro do Produto: 0065/5231	Marca: TresBomm Foods	Validade: 365 dias
Código frigorífico: 1049	EAN 13: 7898970829416	
Código interno: 3515	EAN 14: 97898970829419	
Composição do Produto: BISTECA SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN		
Padrões fotográficos do produto:		



- Matéria-prima: bisteca sem pele
- Produto embalado em embalagem primária e etiquetado
- Produto embalado em embalagem secundária e etiquetado
- Produto final embalado em pallet de 500 a 1.000 kg

ALERGÊNICOS:

Não contem nenhum ingrediente com grau alergênico, de acordo com a RDC N° 26, de 2 de julho de 2015.

INSTRUÇÃO DE PREPARO E CONSUMO:

- Este alimento se manuseado incorretamente ou consumido cru pode causar danos à saúde;
- Mantenha refrigerado ou congelado, descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (Incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

EMBALAGEM

Peso do produto na embalagem primária: 0.850 g				Tolerância de Variação: 0.700 - 1.000 kg
Peso da embalagem primária: 22g				Tolerância de Variação: 19 a 24g
Peso da etiqueta primária: 03g				Tolerância de Variação: 02 a 04g
Peso Líquido da embalagem secundária: 500g				Tolerância de Variação: 450 - 550g
Peso da etiqueta secundária: 04g				Tolerância de Variação: 03 - 05g
Peso do produto na embalagem secundária: 20kg				Tolerância de Variação: 18 a 22kg
Numero de caixa por pallets: 50un				Tolerância de Variação: 40 a 60un
Número de embalagens por caixa: 23un				Tolerância de Variação: 20 a 25un
Tipo de Embalagem	Comprimento	Largura	Espessura	Material
Embalagem Primária	Variável	Variável	Variável	Plástico film de PVC
Embalagem Secundária	57,5	38,5	14,5	Papelão e PVC
Composição do Pallet	-	497-503	25,5 27,5	Filme Stretch Especial 25 micras/PEBD de baixa densidade linear.
	-	-	-	Base: Estrado de madeira tratada.

ETIQUETA

Local: Interna a embalagem primária	Tipo de aplicação: Impressa
Indicação Data de Produção: dd/mm/aaaa	Indicação Data de Validade: dd/mm/aaaa

IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Agropecuária Bolson Ltda, inscrita no CNPJ 03.125.991/0003-99, sediada no endereço Chácara Lote Rural Nr.22 B.1, S/N, 9º Perímetro Fazenda Britânia, Toledo, Paraná, CEP 85900-970.

MODO DE CONSERVAÇÃO						
ARMAZENAGEM		OBSERVAÇÕES				
Mantenha congelado a -12°C ou mais frio		Uma vez descongelado não recongelar.				
		Após descongelado na embalagem válido por 7 dias se conservado a temperatura máxima de 4°C				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Porção de 100g (1 Pedaço)						
Quantidade por porção	%VD (*)	Quantidade por porção	%VD (*)			
Valor energético	-	Gorduras Trans	-	-		
Carboidratos	-	Fibra Alimentar	-	-		
Proteínas	-	Sódio	-	-		
Gorduras totais	-	Ferro	-	-		
Gorduras saturadas	-	-	-	-		
*% Valores Diários com base em uma dieta de 200 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.						
** Valor diário não especificado.						
*** A porção se aplica à parte comestível.						
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO						
Especificações Sensoriais						
Parâmetros	Desejável	Tolerável / 100 Kg	Inaceitável			
Cor	Característico	Característico	-			
Odor	Característico	Característico	Odor acidificado ou ranço			
Textura	Característico	Característico	-			
Aspecto	Característico	Característico	-			
Consistência	Característico	Característico	-			
Sabor	Característico	Característico	-			
Carimbo	Ausente	Ausente	-			
Gordura	<10%	10%	≥ 10%			
Sujidades	Ausente	-	-			
Resquício de pele/pelos	Ausente	2%	≥ 2%			
Cartilagem/ Ossos	Presente	-	-			
Glândula/ Linfonodos/ Gânglios	Ausente	Ausente	-			
Hematomas / Coágulos de Sangria	Ausente	2%	2%			
Tendões	Ausente	Ausente	Ausente			
Especificações Físico-químicas						
Parâmetros	Mínimo	Máximo	Referência			
PH	5,6	6,3	Padrão Interno			
Especificações Microbiológicas						
Microrganismo (UFC/g)	Amostra indicativa	Amostra Representativa				Referência
		n	c	m	M	
Salmonenella SP/25g	Ausência	5	0	Ausente	-	IN N°60/2019 – ANVISA Item 6.
Escheria coli/g para carne suína	-	5	3	10 ²	10 ³	
Aeróbios mesófilos/g	-	5	3	105	106	

CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO			
Nº da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	03/02/2022	Adriele R. S. Perin
01	Revisão	17/08/2022	Adriele R. S. Perin