

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 - CARRE SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0065/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1015

EAN 13: 7898970829409

Código interno: 3518

EAN 14: 97898970829402

Composição do Produto: CARRE SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: carré com osso e 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 Líquido do produto na embalagem primária: 4,5kg

Tolerância de Variação: 3,5 a 6kg

Peso da embalagem primária: 22 gramas

Tolerância de Variação: 20 a 24g

Peso Líquido do produto na embalagem secundária: 20kg

Tolerância de Variação: 18 a 24kg

Numero de caixa por pallets: 50 un

Tolerância de Variação: 40 a 60un

Número de peças por caixa: 5 un

Tolerância de Variação: 3 a 6un

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

#### 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

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.

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	Presente	-			
Hematomas	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	
Salmonella SP/25g	Ausência	5	0	Ausente	-	IN N°60/2019 – ANVISA Item 6.
Escheria coli/g para carne suína	-	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	-	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	

### CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO

N° da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	02/02/2022	Adriele R. S. Perin
01	Revisão	08/08/2022	Adriele R. S. Perin