

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 0067/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0067/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1116

EAN 13: 7898970829584

Código interno: 644

EAN 14: 97898970829587

Composição do Produto: PERNIL SEM OSSO E SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: pernil sem 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 Nº 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: 7kg				Tolerância de Variação: 5 a 9kg
Peso da embalagem primária: 22 gramas				Tolerância de Variação: 20 a 24g
Peso Líquido do produto na embalagem secundária: 20kg				Tolerância de Variação: 14 a 24kg
Numero de caixa por pallets: 50un				Tolerância de Variação: 40 a 60un
Numero de peças por caixa: 3un				Tolerância de Variação: 1 a 4un
Tipo de Embalagem	Comprimento	Largura	Espessura	Material
Embalagem Primária	Variável	Variável	Variável	Plástico film de PVC
Embalagem Secundária	56,5	29,5	18,5	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		Ausente		2%		≥ 2%	
Glândula/ Linfonodos/ Gânglios		Ausente		Presente		-	
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	10 ⁵	10 ⁶	

CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO

N° da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	24/02/2022	Adriele R. S. Perin
01	Revisão	30/08/2022	Adriele R. S. Perin