

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 0010/5231

Nome do Produto: PERNIL SEM OSSO E SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0010/5231

Marca: TresBomm Foods

Validade: 356 dias

Código frigorífico: 1060

EAN 13: 7898970829751

Código interno: 3603

Composição do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO

Padrões fotográficos do produto:



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

#### ALERGÊNICOS:

Não contém nenhum ingrediente com grau alergênico. De acordo com a RDC N° 26, DE 2 DE JULHO DE 2015. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### INSTRUÇÃO DE PREPARO E CONSUMO:

- Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde
- Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio
- 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: 20 kg

Tolerância de Variação: 18 a 22kg

Peso da embalagem primária: 88 gramas

Tolerância de Variação: 80 a 90g

Numero de pacotes por pallets: 50 un

Tolerância de Variação: 40 a 60kg

Tipo de Embalagem

Comprimento

Largura

Espessura

Material

Embalagem Primária

79,0 a 81,0

51,0 a

53,0

0,0113 a

0,0137

Saco de Polietileno PEAD, virgem,

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: Externa a embalagem primária

Tipo de aplicação: Impressa

Forma de Indicação Data de Produção: dd/mm/aaaa

Forma de Indicação Data de Validade: dd/mm/aaaa

#### MODO DE CONSERVAÇÃO

##### ARMAZENAGEM

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio

##### OBSERVAÇÕES

Uma vez descongelado não recongelar.

Após descongelado na embalagem válido por 7 dias se conservado a temperatura máxima de 4°C

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.

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	2%			≥ 2%	
Hematomas	Ausente	2%			≥ 2%	
Tendões	Ausente	2%			≥2%	
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 Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
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			
Nº da Revisão	Descrição da Alteração	Data	Elaborado por
00	Elaboração do documento	03/02/2022	Adriele R. S. Perin
01	Revisão	23/08/2022	Adriele R. S. Perin
02	Revisão	27/06/2023	Adriele R. S. Perin