

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 0137/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – RECORTE MAGRO 80/20

Nº de Registro do Produto: 0137/5231

Marca: TresBomm Agri

Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1481

EAN 13: 7898970829850

Código interno: 3635

Composição do Produto: RECORTE MAGRO 80/20 – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: recorte magro 80/20
- Produto embalado em embalagem primária 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: 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 60un

Tipo de Embalagem

Comprimento

Largura

Espessura

Material

Embalagem Primária

79,0 a 81,0

51,0 a

0,0113 a

Saco de Polietileno PEAD, virgem,

53,0

0,0137

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

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

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.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1 Pedaco)

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	20%	25%	≥ 25%
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	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	
Salmonenella 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	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	23/08/2022	Adriele R. S. Perin