

FICHA TÉCNICA					
Produto:		PELE CONGELADA DE SUÍNO – PELE LOMBAR			
Código: 353072					
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0172/2366					
PRODUZIDO POR: HG FOODS LTDA – Abatedouro Frigorífico RUA SÃO JOSÉ, N° 15 – Centro São Joaquim de Bicas – MG, CEP:32920-000 CNPJ: 21.718.267/0010-80 I.E.: 514.307963.43-86					
Ingredientes: Pele Lombar					
Embalagem Primária		Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno timbrado termo lacrado na cor azul Produto institucional, expedido em saco de polietileno azul timbrado identificado, pesado, etiquetado externamente.		Não há	Peso: 20 a 25 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C.
CÓDIGO EAN – 7894611148960 CÓDIGO DUN – 17894611148967			- Este produto não contém alergênicos. - Não Contem Glúten - Pallet com 9 lastros com 5 caixas, totalizando 45 caixas, com peso médio de 1000kgs.		
CONSERVAÇÃO:	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA(*) Dentro do prazo de validade conservar/consumir até				
	Freezer-12°C ou mais frio (Emb. fechada)			Vide Validade	
	Congelador -10°C a -8°C (Emb. fechada)			8 meses	
	Geladeira inferior a 4°C (Emb. fechada)			5 dias	
	(*) Quando armazenado bem fechado na própria embalagem. Quando aberto e exposto a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dias.				
INSTRUÇÕES Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções: Mantenha congelado até o momento do preparo. 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 tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.					
Características Microbiológicas:	Microorganismo		Padrão		
	Coliformes Termotolerantes		Máx. 10 ⁴ UFC/g		
	Salmonella		Ausência em 25g		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 200 porções PORÇÃO: 100g (1 Peçaço)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	143	7
Carboidratos totais (g)	1	10
Açúcares Totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6	9
Gorduras totais (g)	13	24
Gorduras saturadas (g)	2	10
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	72	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA



PALETIZAÇÃO

