

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – RECORTE

CÓDIGO: 354045

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N°: 0013/2366

CÓDIGO EAN: 7894611149097

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: Carne Congelada De Suíno Sem Osso – Recorte Magro

INFORMAÇÕES

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Saco	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	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 -12°C.

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten
- Pallet com 9 lastros com 5 sacos, com peso médio de 1000kgs.

INSTRUÇÕES DE PREPARO, USO E 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:	Coliformes Termotolerantes	Salmonella:
PADRÃO:	Máx. 10 ⁴ UFC/g	Ausência em 25g

PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO

GORDURA (%)	MÁX 20%	MUSCULOS EXTENSORES	AUSENTE
PELE	AUSENTE	OSSOS ATÉ 6 MM	MAX. 8
PÊLOS	AUSENTE	OSSOS DE 6 A 12 MM	MAX 5
GÂNGLIOS/LINFONODOS	AUSENTE	OSSOS MAIORES QUE 12 MM	MAX 0
HEMATOMAS/ COÁGULOS	AUSENTE	CARTILAGENS ATÉ 6 MM	MAX. 8
CORPOS ESTRANHOS (PLÁSTICO, PAPEL, VIDRO)	AUSENTE	CARTILAGENS DE 6 A 12 MM	MAX 4
FRAGMENTOS ÓSSEOS/OSSOS	AUSENTE	CARTILAGENS DE 12 A 30 MM	MAX 2
TENDÕES/NERVOS/CARTILAGENS	AUSENTE	CARTILAGENS MAIORES QUE 30 MM	MAX 0
UNTO/GORDURA FLÁCIDA	AUSENTE	** TOLERÂNCIA EM 100 Kgs	

Documento aprovado pelo Controle de Qualidade HG FOODS

Data de aprovação: 19/04/2023


 Allanah M. Vilas Boas
 MÉDICA VETERINÁRIA
 CONTROLE DE QUALIDADE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 300 porções		
PORÇÃO: 100g (MEDIDA CASEIRA)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	143	7
Carboidratos totais (g)	1	10
Açúcares Totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6	8
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.		

PADRÃO DE CORTE



ROTULAGEM (ETIQUETA EXTERNA)



EMBALAGEM PRIMÁRIA



PALETIZAÇÃO

