

	RABINHO (CONGELADO)	
Código do produto: 383020	Data de emissão: 19/12/2025	Revisão: 00
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025		

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (PADRÃO DE QUALIDADE)

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

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

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Miúdos Congelados de Suíno - Rabinho

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Rabinho suíno proveniente da extremidade caudal do suíno, composto por vértebras caudais íntegras, tecido muscular aderido em menor proporção, tecido conjuntivo e camada natural de gordura subcutânea. Pode conter cartilagens intervertebrais e pequenas porções de pele, conforme o padrão de preparo. Estrutura anatômica típica do rabo suíno, preservando a integridade óssea e dos tecidos associados.

Aspecto: Peça inteira ou seccionada conforme padrão de corte, apresentando vértebras alinhadas, sem fraturas irregulares, esmagamentos ou quebras anormais. Superfície íntegra, podendo apresentar porções de gordura e tecido conjuntivo característicos da região caudal. Estrutura uniforme e típica do rabinho suíno.

Cor: Musculatura com coloração rosada a vermelho-claro, característica de carne suína fresca. Gordura com tonalidade branca a levemente amarelada. Ossos com coloração natural creme a branco-amarelada. Cartilagens com aspecto translúcido a esbranquiçado. Pele, quando presente, com coloração clara e uniforme, sem manchas anormais.

Odor: Característico de carne suína fresca.

Textura: Tecido muscular firme, com predominância de tecido conjuntivo resistente, típico da região caudal. Gordura de textura maleável. Ossos rígidos e íntegros, sem desprendimentos anormais entre as vértebras.

Contaminantes: Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, vidro, madeira, borracha, pelos, sujidades). Ausência de lascas ósseas soltas em quantidade anormal. Não deve conter hematomas extensos, coágulos excessivos, fraturas artificiais, restos de órgãos ou qualquer material estranho aderido.

CARACTERÍSTICAS DE PROCESSO

Pelos Soltos: Ausência

Tintas de carimbo: Ausência

Graxa/Óleos: Ausência

Contaminação Fecal/ Gastrointestinal: Ausência

Vacina/Lesões: Ausência.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO E CONDIÇÕES DE PROCESSO

- Produto processado de forma contínua seguindo as legislações vigentes aplicáveis aos produtos desde o transporte e chegada do animal no frigorífico (bem estar animal), com todo o controle no processo de abate e processamento até o envio ao consumidor final, seguindo o que determina nos Programas De Auto Controle.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Padrão
Coliformes Termotolerantes:	Máx. 10 ⁴ UFC/g
Salmonella:	Ausência em 25g



RABINHO (CONGELADO)



Código do produto:
383020

Data de emissão:
19/12/2025

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	280g (130g até 430kg)
Largura (média)	25cm (20cm até 30cm)
Espessura (média)	3,5cm (3cm até 4cm)
Comprimento (média)	7,75cm (3,5cm até 12cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Variável

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

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.

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	Filme de polietileno
Dimensões de embalagem secundária	550x355x147 cx. Fundo
Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria	Primária não aplicavel/ Secundária selada com filme encolhível PEBD
Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria	Primaria 11g / Secundaria 415g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	025/2366
Peso Líquido da caixa	20kg a 25kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	Aproximadamente 75 uni.
Paletização	Embalagens por Lastro = 05 unidades. Nº de Lastros por Pallet = 09 unidades. Nº de Embalagens por Pallet = 45 unidades. Peso bruto do pallet= 1.015kg a 1.025 kg Dimensão= 1.112x938x149

	RABINHO (CONGELADO)	
Código do produto: 383020	Data de emissão: 19/12/2025	Revisão: 00
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025		

ESPECIFICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE/ VALIDADE

O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -18°C ou mais frio. O transporte é feito em veículo refrigerado tipotermoking a temperatura de -18°C ou mais frio.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:	
Freezer -18°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 à venda, O produto deve ser comercializado em 3 dias.	

VALIDADE: 365 dias (até 12 meses) data vide embalagem

OUTRAS INFORMAÇÕES

EAN: 7894611149707

DUN: NA

COD. INTERNO: 383020

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.

PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA/ EMBALAGEM



Código do produto:
383020

Data de emissão:
19/12/2025

Revisão: 00

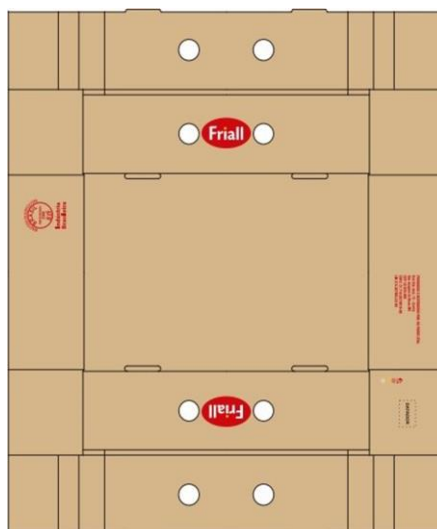
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025

EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO

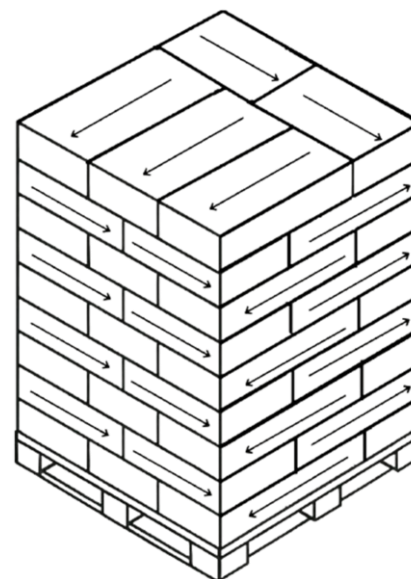
FILME ENCOLHÍVEL PEBD



550x355x147 (FUNDO)



PALETIZAÇÃO



QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO

N° DA REVISÃO	DATA	JUSTIFICATIVA	RESPONSÁVEL
00	19/12/2025	Criação	Bárbara Santos