FICHA TÉCNICA

Produto:	**Linguiça Tipo Calabresa Cozida e Defumada**
Código: 512141	**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 099/2366**

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

Ingredientes: Carne suína, Gordura Suína, Carne mecanicamente separada de frango e ou suíno, água (9,1%), Proteína de soja (2,5%), sal, Especiarias naturais: Cebola, Alho, Pimenta preta, Pimenta vermelha do tipo calabresa, Açúcar, Aromatizante natural: aroma de fumaça, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), Antioxidante: eritorbato de sódio (INS316), conservador: Nitrito de sódio (INS 250), Corante natural: Carmim (INS 120) e Urucum (INS 160b).

Obs.: CONTÉM AROMATIZANTES NATURAIS, CONTÉM SUBSTÂNCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR, NÃO CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS: CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA, CONTÉM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES OU SUÍNO - ADICIONADO 9,1% DE ÁGUA.

Conservação:	**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA** Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:	
	2°C a 22°C (Emb. fechada)	Vide validade
	Geladeira 4°C a 8°C (Emb. aberta)	3 dias
	(*) Quando armazenado bem fechado na própria embalagem. Quando aberto e exposto à venda, O produto deve ser comercializado em 3 dias.	

CÓDIGO EAN: 7894611134758	▪ Pallet com 7 lastros com 9 caixas, com peso médio de 630kgs.

Embalagem Primária	**Embalagem Secundária**	**Peso líquido Caixa**	**Prazo de Validade**	**Conservação e Transporte**
Saco de Polietileno fechado a vácuo.	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem. Lacrada com fita durex 3M.	Caixa pesando 10 kg, contendo 4 unidades por caixa.	Vide etiqueta	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto resfriado a 4°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de 4°C.

Características Microbiológicas:	**Microorganismo**	**Padrão**
	Estafilococus Coagulase Positiva	Máx. 10_3 /g
	Salmonella	Ausência em 25g
	Listeria monocytogenes	Ausência em 25g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÕES POR EMBALAGEM: cerca de 50 PORÇÃO: 50g (1 unidade)			
	100g	**50g**	**%VD***
Valor energético (kcal)	300	150	13
Carboidratos (g)	4	2	2
Açúcares Totais (g)	5	3	2
Açúcares adicionados (g)	2	1	1
Proteínas (g)	12	6	26
Gorduras totais (g)	12	6	26
Gorduras saturadas (g)	8	4	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	718	359	22
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO E EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA





REVISADO POR: Luiza Nogueira – Analista Controle de Qualidade
Data: 29/02/2024

PALETIZAÇÃO



REVISADO POR: Luiza Nogueira – Analista Controle de Qualidade
Data: 29/02/2024