FICHA TÉCNICA



Produto: Bacon Manta

Código: 752105 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°:015/2366

Caixas com 15 a 17 kg (3 a 4 mantas com aproximadamente 4 kgs cada)

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: PALETA SUÍNA, ÁGUA, SAL, AÇUCAR, ACIDULANTE: LACTATO DE SÓDIO (INS325), ESTABILIZANTE:

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), CONSERVADORES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251),

ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316)

Obs: NÃO CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS, NÃO CONTEM SOJA.

ODS: NAO CONTENI GLUTEN, ALERGICOS, NAO CONTENI SOJA.			
	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
	Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:		
Conservação:	Geladeira 4°C a 8°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 a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dias.		

CÓDIGO EAN: 7894611149554 • Pallet com 9 lastros com 5 caixas, com peso médio de 1000kgs.

	Informação Nutricional Porção de 50 g	The state of the s		
		Quantidade	%VD*	
	Valor Energético	180Kcal=756kj	8%	
Tabela	Carboidratos	4g	2%	
Nutricional:	Proteínas	12g	26%	
	Gorduras Totais	12g	22%	
	Gorduras Saturadas	6g	24%	
	Gorduras Trans	0g	**	
	Fibra Alimentar	0	0%	
	Sódio	518mg	22%	
% VD (*): Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 84 podem ser maiores ou menores, dependendo das necessidades energéticas. (**) Va				

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microrganismo	Padrão
Estafilococus Coagulase Positiva	Máx. 10₃/g
Salmonella	Ausência em 25g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g

REVISADO POR: Marcos L.G. Oliveira – Responsável Técnico.

Data: 09/03/2021

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO



REVISADO POR: Marcos L.G. Oliveira – Responsável Técnico.

Data: 09/03/2021