



BACON MANDA (RESFRIADO)



Código do produto:
752105

Data de emissão:
09/02/2026

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0015/2366

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

Bacon Cozido e Defumado – Bacon Manta

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Barriga suína (manta) proveniente da porção ventral do suíno, composta por camadas alternadas de carne e gordura, submetida a processo de cura, cozimento e defumação.

Aspecto: Peça íntegra em formato de manta, com camadas bem definidas de carne e gordura, superfície uniforme, podendo apresentar marcas características do processo de defumação e cozimento.

Cor: Carne com tonalidade rosada a vermelho-claro após cura e cozimento; gordura de coloração branca a levemente amarelada; superfície externa com coloração dourada a marrom-claro devido à defumação.

Odor: Característico de bacon cozido e defumado.

Textura: Firme e compacta, característica de produto cozido e curado, com gordura consistente e bem aderida às camadas de carne.

Contaminantes: Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, madeira, pelos, sujidades) e ausência de fragmentos não característicos do produto.

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
Listeria monocytogenes	Máx. 10 ²
Salmonella	Ausência em 25g
Estafilococcus Coagulase Positiva	Máx. 3x10 ³ /g
Escherichia coli	Máx. 10 ²



BACON MANDA (RESFRIADO)



Código do produto:
752105

Data de emissão:
09/02/2026

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0015/2366

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	5,25kg (3,5 kg até 7,0kg)
Largura (média)	49,5cm (44,0cm até 55,0cm)
Espessura (média)	3,5cm (3,0cm até 4,0cm)
Comprimento (média)	27,5 cm (25,0 cm até 30,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicavel

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 45 porções		
PORÇÃO: 100g (1 Pedaco)	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	180	8
Carboidratos totais (g)	4	2
Açúcares Totais (g)	0	
Açúcares adicionados* (g)	0	0
Proteínas (g)	12	26
Gorduras totais (g)	12	22
Gorduras saturadas (g)	6	24
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	518	22

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Contém aromatizante.
- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	SE COEX
Dimensões de embalagem secundária	560x300x155
Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria	Termoformada a vácuo/ Lacrada com fita 3M
Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria	Primaria 27g / Secundaria 606g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	0012/2366
Peso Líquido da caixa	14Kg a 17kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	Aproximadamente de 3 a 4 peças
Paletização	Embalagens por Lastro = 06 unidades. Nº de Lastros por Pallet = 06 unidades. Nº de Embalagens por Pallet = 36 unidades. Peso bruto do pallet= 780kg Dimensão= 1120x900x1080

Código do produto:
752105

Data de emissão:
09/02/2026

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0015/2366

ESPECIFICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE/ VALIDADE

O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto resfriado a 7°C ou mais frio. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de 7°C ou mais frio.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:

Geladeira 4°C a 8°C (Emb. fechada)	Vide Validade
Geladeira 4°C a 8°C (Emb. aberta)	3 dias
Refrigerador 2°C a 7°C (Emb. fechada)	2 dias

(*) Quando armazenado bem fechado na própria embalagem.
Quando aberto e exposto a venda, o produto deve ser comercializado em 1 dia.

VALIDADE: 90 dias (até 3 meses) data vide embalagem

OUTRAS INFORMAÇÕES

EAN: 7894611148816	NCM: 0210.19.00	COD. INTERNO: 752105
DUN: 17894611148813	CEST: 17.087.01	

PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO





BACON MANDA (RESFRIADO)



Código do produto:
752105

Data de emissão:
09/02/2026

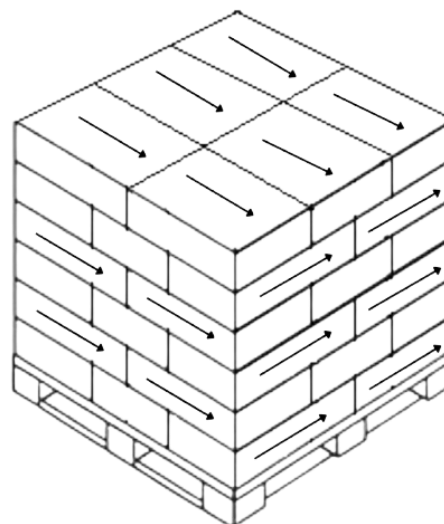
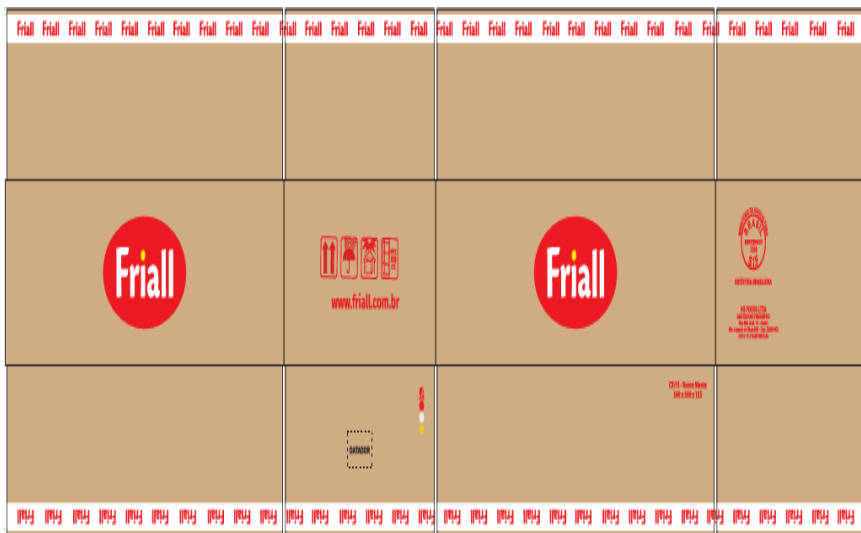
Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0015/2366

EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO

CAIXA 560x300x155

PALETIZAÇÃO



QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO

N° DA REVISÃO	DATA	JUSTIFICATIVA	RESPONSÁVEL
00	09/02/2026	Criação	Bárbara Santos