## FICHA TÉCNICA



Produto: MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO – LARINGE

Código: 383014

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0025/2366

## **Empresa:**

HG FOODS LTDA - Abatedouro Frigorífico

RUA SÃO JOSÉ, N° 15 – Centro

CÓDIGO EAN: 7894611149752

São Joaquim de Bicas – MG, CEP:32920-000 CNPJ: 21.718.267/0010-80 I.E.: 514.307963.43-86

INGREDIENTES: Miúdos Congelados De Suíno - Laringe

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada em polietileno em túnel de encolhimento.	20 a 25 kgs.	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 -18°C.
	·	<ul><li>Este</li></ul>	produto não c	ontém alergênicos.

- Não Contem Glúten
- Pallet com 9 lastros com 5 caixas, com peso médio de 1000kgs.

	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  Dentro do prazo de validade conservar/consumir até		
Conservação	Freezer-12°C ou mais frio (Emb. fechada)	Vide Validade	
:	Congelador -10°Ca -8°C (Emb. fechada)	6 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 2 dias.		

	-	<b>Informação Nutricional</b> Porção de 100 g			
		Quantidade	%VD*		
	Valor Energético	143Kcal=601kj	7%		
Tabela	Carboidratos	1,2g	0%		
Nutricional:	Proteínas	6,2g	6%		
	Gorduras Totais	13g	24%		
	Gorduras Saturadas	2,1g	10%		
	Gorduras Trans	0	**		
	Fibra Alimentar	0	0%		
	Sódio	405mg	17%		
	% VD (*): Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das necessidades energéticas. (**) Valor diário não especificado				

## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Microrganismo	Padrão	
Coliformes Termotolerantes:	Máx. 10 <sup>4</sup> UFC/g	
Salmonella:	Ausência em 25g	

REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico

**DATA DE REVISÃO: V2 – 07/06/2022** 

## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



**EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA** 



**PALETIZAÇÃO** 

