

FICHA TÉCNICA


Produto: OSSO CONGELADO DE SUÍNO - FÊMUR

Código: 383001

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: ISENTO DE REGISTRO

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

PRODUTO NÃO COMESTÍVEL

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno timbrado termo lacrado na cor azul Produto institucional, expedido em saco de polietileno azul timbrado identificado, pesado, etiquetado externamente.	Não há	20 a 25 kg	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.

CÓDIGO EAN: 78946111149783

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten
- Pallet com 9 lastros com 5 sacos, com peso médio de 1000kgs.

Conservação :	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
	Dentro do prazo de validade conservar/consumir até	
	Freezer-12°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 a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dias.		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microrganismo	Padrão
CONTAGEM MESÓFILOS AERÓB.:	<1,0 x10 ⁵ UFC/g
ESCHERICHIA COLI:	<5,0x10 ¹ UFC/g
CONTAGEM MESÓFILOS ANAERÓB.:	NA
STAPHYLOCOCCUS ÁUREUS:	<1,0 x10 ² UFC/g
pH:	Controlado na carcaça
COLIFORMES:	Ausente
LISTÉIA MONOCYTOGENES:	NA

Padrões de Qualidade

Carne Aderida	Remover todo excesso
Cortes	Ausente
Sebo	Ausente
Gordura	Ausente
Cor	Vermelho característico

Padrões Físicos

Ossos até 6 mm (tolerância em 100 kgs)	Max. 10
Ossos de 6 a 12 mm (tolerância em 100 kgs)	Max 5
Ossos maiores que 12 mm (tolerância em 100 kgs)	Max 0
Cartilagens até 6 mm (tolerância em 100 kgs)	Max. 8
Cartilagens de 6 a 12 mm (tolerância em 100 kgs)	Max 4
Cartilagens de 12 a 30 mm (tolerância em 100 kgs)	Max 2
Cartilagens maiores que 30 mm (tolerância em 100 kgs)	Max 0

REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico

DATA DE REVISÃO: 23/02/2021

PADRÃO DE CORTE



EMBALAGEM PRIMÁRIA



PALETIZAÇÃO

