



FICHA TÉCNICA
SALSICHA RESFRIADA HOT DOG

Código do produto: 562611

Reg. MAPA / SIF: 0041/3025

Data de revisão: 01/2024

SALSICHA RESFRIADA hot dog

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- O produto é obtido a partir de carnes e condimentos selecionados, submetidos a processos tecnológicos adequados, os quais ocorrem em ambientes climatizados com controles de qualidade e higiênico-sanitários rigorosos.
- As carnes são moídas e temperadas com especiarias naturais, embutidas em tripas artificiais e cozidas em estufas específicas para este fim. Após cozimento, o produto passa por processo imediato de resfriamento.
- As salsichas são acondicionadas em embalagens impressas, devidamente aprovadas e carimbadas com data de fabricação/ lote e validade.
- O produto é colocado em caixas de papelão, devidamente identificadas e é levado à câmara de estocagem específica, onde permanece em temperatura adequada, aguardando o momento da expedição para comercialização.
- O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração onde os produtos são acomodados sobre estrados de polietileno rígido.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

- Salsichas completamente congeladas,
- Cor característica de salsicha;
- Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc);
- A embalagem primária deve estar devidamente lacrada, impressa e carimbada.

INGREDIENTES

INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE DE FRANGO, PELE DE SUÍNO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO, ÁGUA (5,7%), PROTEÍNA DE SOJA *Agrobacterium tumefaciens* e *Bacillus thuringiensis* (3,74%), SAL, AMIDO (1,65%), AÇÚCAR, ESPECIARIAS NATURAIS (CEBOLA, PIMENTA PRETA E PÁPRICA PICANTE), REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i) E ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250), CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS 160b), AROMATIZANTES NATURAIS (COENTRO, PIMENTA MALAGUETA, ALECRIM, PÁPRICA, ALHO E FUMAÇA) E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚEN. CONTÉM AROMATIZANTE. CONTÉM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E DE SUÍNOS. ADICIONADO DE 5,7% DE ÁGUA.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PADRÃO (*)	UNIDADE	MÁXIMO
Amido	%	2,0
Carboidratos Totais	%	7,0
Umidade	%	65
Gordura	%	30
Proteína	%	12
Teor de cálcio em base seca	%	0,9

(*) Os Limites para os padrões físico-químicos são estabelecidos pela IN nº 04/2000 - SDA.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PADRÃO (**)	UNIDADE	LIMITE (m)	LIMITE (M)
<i>Salmonella sp</i>	25g	-----	Ausência / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	<10	10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/g	-----	10 ²
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	UFC/g	10 ²	10 ³

(**) Padrões estabelecidos com base na RDC Nº 161/2022 – ANVISA.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Peça kg / padrão	Quant./ caixa	Caixa / kg (peso líquido)	Validade do produto	Temperatura de armazenamento/ transporte (°C)	Código de Barras (EAN)	NCM
3,0	6 pacotes	18	60 DIAS	4 a 8	789465291008	1601.00.00


PALETIZAÇÃO

Lastro	Altura (camada)	Qtd Pallet
4 x 8 e 4 x 6	8	MÁX 56 CAIXAS/PALETE

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:

Geladeira	+ 4°C a + 8°C
Emb. fechada	Vide validade
Emb. aberta	5 dias

	FICHA TÉCNICA	Código do produto: 562611
	SALSICHA RESFRIADA HOT DOG	Reg. MAPA / SIF: 0041/3025
		Data de revisão: 01/2024

OGM
Contém proteína de soja transgênica (<i>Agrobacterium tumefaciens</i> e <i>Bacillus thuringiensis</i>).

ALÉRGICOS
Contém derivado de soja.

APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 60			
Porção: 50g (1 unidade)			
	100g	50g	%VD *
Valor energético (kcal)	232	117	6
Carboidratos totais (g)	3,4	1,7	1
Açúcares totais (g)	0,5	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0,5	0,3	1
Proteínas (g)	14	7	14
Gorduras totais (g)	18	9	14
Gorduras saturadas (g)	2,4	1,2	6
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,3	1
Sódio (mg)	1182	591	30
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS			
PRIMÁRIA:		SECUNDÁRIA:	
Embalagem em sacos de polietileno impressos e selar em seladora.	Descrição: Embalagem de Polietileno impressa. Peso da embalagem: 20g.	Acondicionamento dos produtos em caixas, a etiqueta com o código específico do produto e colada sobre a caixa.	Descrição: Caixa de Papelão Ondulada. Peso da embalagem: 380g.

Elaboração: Natália Lima – CRMV-MG nº 12708
Revisão: Karina Righi – Responsável Técnica CRMV – MG 10883.