

FICHA TÉCNICA



Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PALETA PORCIONADA

Código: 403073

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366

PRODUZIDO POR:

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: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PALETA PORCIONADA

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Peso Médio Unitário	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
thermoformado a vácuo.	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com fita durex 3M.	20 a 22 kg contendo 18 a 20 peças	1,090 a 1,450 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.

CODIGO EAN – 7894611147079

CODIGO DUN – 17894611147076

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten
- Pallet com 9 lastros com 5 caixas, totalizando 45 caixas, com peso médio de 1000kgs.

Conservação :	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
	Dentro do prazo de validade conservar/consumir até	
	Freezer -12°C ou mais frio (Emb. fechada)	365 dias
	Congelador -10°C a -8°C (Emb. fechada)	180 dias
	Geladeira inferior a 4°C (Emb. fechada)	5 dias
	Embalagem aberta: Após aberto, mantenha congelado a -12°C e consuma antes de 30 dias. Se descongelar, não congelar novamente.	
(*) Quando armazenado bem fechado na própria embalagem. Quando aberto e exposto a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dias.		

Tabela Nutricional:	Informação Nutricional		
	Porção 100g		
		Quantidade	%VD*
	Valor Energético	87 kcal = 349 kJ	5
	Carboidratos	0,8g	0
	Proteínas	4,3g	7
	Gorduras Totais	7,5g	13
	Gorduras Saturadas	2,5g	11
	Gorduras Trans	0g	
	Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	312g	14	
* % 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			

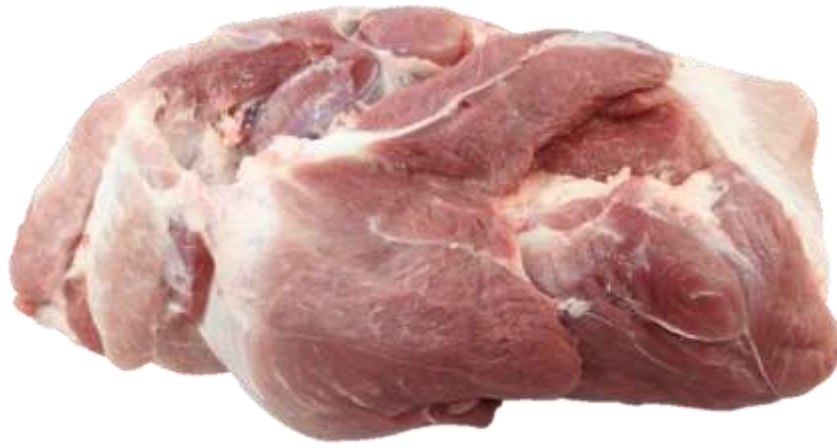
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico

DATA DE REVISÃO: 25/08/2021

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO

