

FICHA TÉCNICA



Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELINHA SERRADA (TIRAS)

Código: 403032

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0012/2366

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 COM OSSO – COSTELINHA SERRADA

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.	22 a 24 kg contendo 21 a 23 peças.	1,050 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.

CÓDIGO EAN – 7894611149059

CÓDIGO DUN – 17894611149056

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten
- Pallet com 9 lastros com 9 caixas, totalizando 81 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	119kcal = 497 kJ	7
	Carboidratos	0	0
	Proteínas	14	18
	Gorduras Totais	11	13
	Gorduras Saturadas	1,9	10
	Gorduras Trans	0	
	Fibra Alimentar	0	0
Sódio	61mg	3	
% 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: 11/05/2021

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO

