



## ORELHA SUÍNA (CONGELADA)



Código do produto:  
383016

Data de emissão:  
19/12/2025

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025

### ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (PADRÃO DE QUALIDADE)

#### IDENTIFICAÇÃO DA 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

#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Miúdos Congelados de Suíno - Orelha

#### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

**Matéria-prima** Orelha suína proveniente da região auricular do suíno, composta predominantemente por cartilagem auricular íntegra, revestida por pele natural, podendo apresentar tecido conjuntivo e camada de gordura subcutânea em menor proporção, conforme o padrão de preparo. Estrutura anatômica típica da orelha suína, preservando a integridade da cartilagem e dos tecidos associados.

**Aspecto:** Peça inteira ou seccionada conforme padrão de corte, apresentando cartilagem contínua e bem definida, sem fraturas irregulares, rasgos excessivos ou deformações anormais. Superfície íntegra, podendo conter dobras naturais da orelha, com presença característica de pele e tecido conjuntivo. Estrutura uniforme e típica da orelha suína.

**Cor:** Pele com coloração clara a rosada. Cartilagem com coloração esbranquiçada a translúcida. Gordura, quando presente, de tonalidade branca a levemente amarelada.

**Odor:** Característico de carne suína fresca.

**Textura:** Cartilagem firme e elástica, resistente à compressão. Pele consistente e íntegra, sem viscosidade anormal. Gordura de textura maleável, quando presente.

**Contaminantes:** Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, vidro, madeira, borracha, pelos, sujidades).

#### CARACTERÍSTICAS DE PROCESSO

**Pelos Soltos:** Ausência

**Tintas de carimbo:** Ausência

**Graxa/Óleos:** Ausência

**Contaminação Fecal/ Gastrointestinal:** Ausência

**Vacina/Lesões:** Ausência.

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO E CONDIÇÕES DE PROCESSO

- Produto processado de forma contínua seguindo as legislações vigentes aplicáveis aos produtos desde o transporte e chegada do animal no frigorífico (bem estar animal), com todo o controle no processo de abate e processamento até o envio ao consumidor final, seguindo o que determina nos Programas De Auto Controle.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	133g (118g até 148g)
Largura (média)	6,25cm (4,5cm até 8,0cm)
Espessura (média)	0,75cm (0,5cm até 1,0cm)
Comprimento (média)	5,5cm (4,0cm até 7,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Variável



# ORELHA SUÍNA (CONGELADA)



Código do produto:  
383016

Data de emissão:  
19/12/2025

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 200 porções		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	143	7
Carboidratos totais (g)	1	10
Açúcares Totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6	9
Gorduras totais (g)	13	24
Gorduras saturadas (g)	2	10
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	72	3

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten

## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	Saco de polietileno timbrado
Dimensões de embalagem secundária	Não Aplicavel
Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria	Termo lacrado
Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria	75g Primaria
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	025/2366
Peso Líquido da caixa	20kg a 25kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	Aproximadamente 158 unid.
Paletização	Embalagens por Lastro = 05 unidades. Nº de Lastros por Pallet = 09 unidades. Nº de Embalagens por Pallet = 45 unidades. Peso bruto do pallet= 1.000kg a 1.200 kg Dimenção= Aproximadamente 1.112x938x149



# ORELHA SUÍNA (CONGELADA)



Código do produto:  
383016

Data de emissão:  
19/12/2025

Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025

## ESPECIFICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE/ VALIDADE

O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a  $-18^{\circ}\text{C}$  ou mais frio. O transporte é feito em veículo refrigerado tipotermoking a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  ou mais frio.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:	
Freezer- $-18^{\circ}\text{C}$ ou mais frio (Emb. fechada)	Vide Validade
Congelador $-10^{\circ}\text{C}$ a $-8^{\circ}\text{C}$ (Emb. fechada)	8 meses
Geladeira inferior a $4^{\circ}\text{C}$ (Emb. fechada)	5 dias
Quando armazenado bem fechado na própria embalagem. Quando aberto e exposto à venda, O produto deve ser comercializado em 3 dias.	

**VALIDADE:** 365 dias (até 12 meses) data vide embalagem

## OUTRAS INFORMAÇÕES

EAN: 7894611149684

DUN: 17894611149681

COD. INTERNO: 383016

## INSTRUÇÕES

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções:

Mantenha congelado até o momento do preparo. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

## PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA







**ORELHA SUÍNA  
(CONGELADA)**



**Código do produto:**  
383016

**Data de emissão:**  
19/12/2025

**Revisão: 00**

**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 2366/025**

**QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO**

<b>N° DA REVISÃO</b>	<b>DATA</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>
00	19/12/2025	Criação	Bárbara Santos