## FICHA TÉCNICA



MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO - ORELHA **Produto:** 

Código: 383016

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0025/2366

## **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

Ingredientes: MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO- ORELHA

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada em polietileno em túnel de encolhimento	18 a 22 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: 7894611149684		<ul> <li>Este produto não contém alergênicos.</li> <li>Não Contem Glúten</li> <li>Pallet com 9 lastros com 5 caixas, com</li> </ul>		

peso médio de 1000kgs.

	<u> </u>	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  Dentro do prazo de validade conservar/consumir até			
Conservação	Freezer-12°C ou mais frio (Emb. fechad	a) Vide Validade			
	Congelador -10°Ca -8°C (Emb. fechada	4 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.			

	Informação Nutricional Porção de 100 g				
		Quantidade	%VD*		
	Valor Energético	143Kcal=601kj	7%		
	Carboidratos	1,2g	0%		
Tabela Nutricional:	Proteínas	6,2g	6%		
	Gorduras Totais	13g	24%		
	Gorduras Saturadas	2,1g	10%		
	Gorduras Trans	0	**		
	Fibra Alimentar	0	0%		
	Sódio	405mg	17%		
	% 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 <sup>4</sup> UFC/g	
Salmonella:	Ausência em 25g	

REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico

**DATA DE REVISÃO: V2 - 01/08/2022** 

## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



**EMBALAGEM PRIMÁRIA** 



**PALETIZAÇÃO** 



REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico DATA DE REVISÃO: V2 - 01/08/2022