HG Foods	**PICANHA SUÍNA**	Friall
Código do produto: 403203	**Data de emissão: 09/02/2026**	**Revisão: 01 Data: 11/11/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

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

Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Picanha Suína

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Picanha suína, da região posterior do dorso do animal, obtida de carcaças inspecionadas e aprovadas para consumo humano, sem osso e com cobertura de gordura característica do corte.
Aspecto: Peças íntegras, sem ossos, com formato característico da picanha suína e cobertura de gordura naturalmente aderida à superfície.
Cor: Carne com tonalidade rósea a vermelho-claro; gordura branca a branco-creme, características do produto.
Odor: Característico de carne suína.
Textura: Firme, característica da carne suína, com estrutura muscular preservada e cobertura de gordura aderida à peça.
Contaminantes: Ausência de corpos estranhos, tais como metal, plástico, madeira, pelos e 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

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

HG Foods	**PICANHA SUÍNA**	Friall
Código do produto: 403203	**Data de emissão: 09/02/2026**	**Revisão: 01 Data: 11/11/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	900g (700g até 1.100kg)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicável

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: cerca de 8 Porção: 100g (1 pedaço)		
PORÇÃO: 100g	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	170	9
Carboidratos totais (g)	0	0
Açúcares Totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	4,4	22
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	135	7
% VD (*): VPercentual de valores diários fornecidos pela porção.		

- Este produto não contém alergênicos.
- Não contém glúten

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	Filme Neovoh Glass TF Fundo/Tampa Liso
Dimensões de embalagem secundária	550x350x160
Fechamento da embalagem Primária/Secundária	Termoformado/Lacrada com fita durex 3M
Peso embalagem vazia unid. Primária/Secundária	Primária 11g/Secundária 745g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA/SIF/DIPOA	0013/2366
Peso Líquido da caixa	20 a 25 kg
Quantidade peças por caixa/Embalagem	22 a 24 peças
Paletização	Embalagens por Lastro = 05 unidades. Nº de Lastros por Pallet = 09 unidades. Nº de Embalagens por Pallet = 45 unidades. Peso bruto do pallet = 1.015kg a 1.025 kg Dimenção = 1.112x938x149

HG Foods	**PICANHA SUÍNA**	Friall
Código do produto: 403203	**Data de emissão: 09/02/2026**	**Revisão: 01 Data: 11/11/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

ESPECIFICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE/ VALIDADE

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.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA **Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:**	
Congelador -10°Ca -8°C (Emb. fechada)	8 meses
Geladeira inferior a 2°C a 7°C (Emb. fechada)	5 dias
Freezer-12°C ou mais frio (Emb. fechada)	Vide Validade
(*) Quando armazenado bem fechado na própria embalagem. Quando aberto e exposto a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dia.	

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)

OUTRAS INFORMAÇÕES

EAN: 7894611149219	**NCM:** 0203.29.00	**COD. INTERNO:** 403203
DUN: 97894611149212	**CEST:** 17.087.01	

PADRÃO FOTOGRÁFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



PADRÃO FOTOGRÁFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO

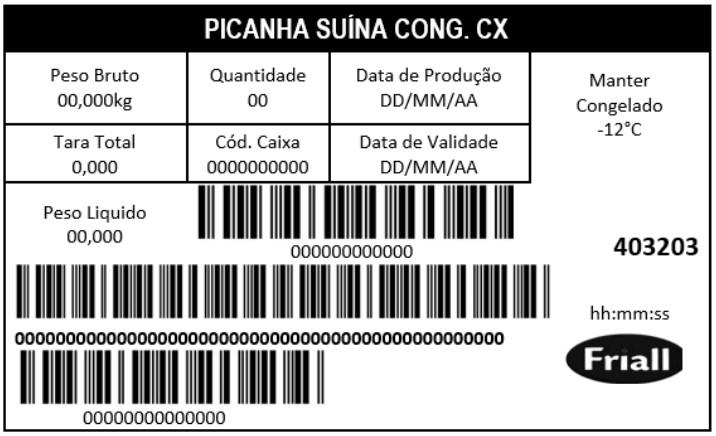


HG Foods	**PICANHA SUÍNA**	Friall
Código do produto: 403203	**Data de emissão: 09/02/2026**	**Revisão: 01 Data: 11/11/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		



ETIQUETAS E INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA)

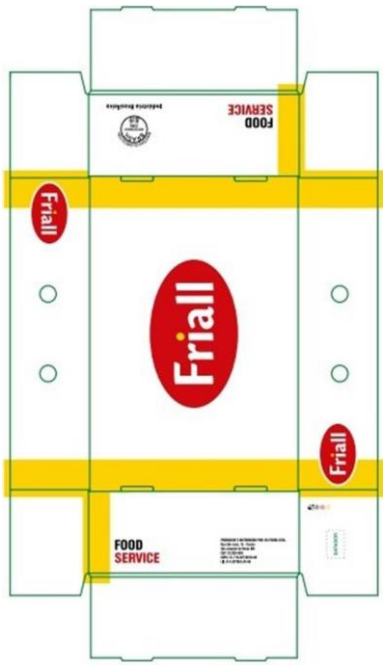




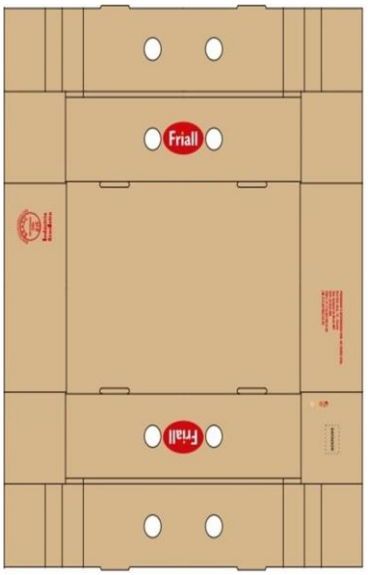
HG Foods	**PICANHA SUÍNA**	Friall
Código do produto: 403203	**Data de emissão:** 09/02/2026	**Revisão: 01** Data: 11/11/2026
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO

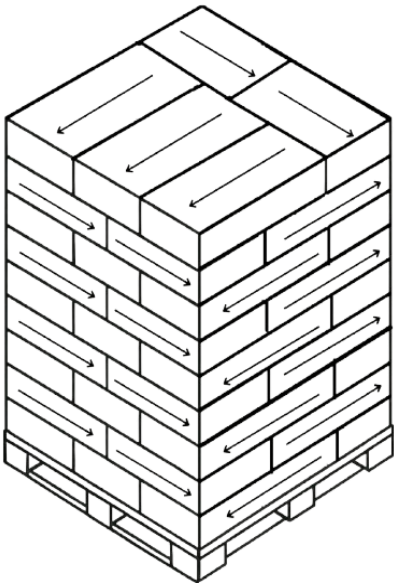
556x382x147 (TAMPA)



550x355x147 (FUNDO)



PALETIZAÇÃO



QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO			
N° DA REVISÃO	**DATA**	**JUSTIFICATIVA**	**RESPONSÁVEL**
00	23/04/2026	CRIAÇÃO	Brenda Lacerda
01	11/11/2026	ATUALIZAÇÃO	Brenda Lacerda