

FICHA TÉCNICA

**Produto:** CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA**Código:** 403203**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 – Picanha

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno torcido e fechado no polyclip metálico	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com fita durex 3M.	Peso: 20 a 25 kg Contendo 22 a 25 pacotes Peso pacote: +/-0,900 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 – 7894611149212

CÓDIGO DUN – 17894611149216

- 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)	Vide Validade
	Congelador -10°C a -8°C (Emb. fechada)	8 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.		

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.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 8 porções		
PORÇÃO: 100g (1 Peçaço)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	143	7
Carboidratos totais (g)	1	10
Açúcares Totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6	8
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.		

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM PRIMÁRIA NA SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO

