

	FICHA TÉCNICA LINGUIÇA SUÍNA	Código do produto: 522212
		Reg. MAPA / SIF: 0082/3025
		Data da revisão: 0

LINGUIÇA DE CARNE SUINA CONGELADA	
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE
- O produto é obtido a partir de carnes e condimentos selecionados, submetidos a processos tecnológicos adequados, os quais ocorrem em ambientes climatizados com controles de qualidade e higiênico-sanitários rigorosos. - As carnes são moídas, temperadas com especiarias naturais e embutidas em tripas naturais. - As linguças são acondicionadas em embalagens impressas, devidamente aprovadas e carimbadas com data de fabricação/lote e validade. - O produto é colocado em caixas de papelão, devidamente identificadas e é levado à câmara de estocagem específica, onde permanece em temperatura adequada, aguardando o momento da expedição para comercialização. - O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração onde os produtos são acomodados sobre estrados de polietileno rígido.	- Linguças frescas completamente congeladas; - Cor característica de linguça fresca; - Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades etc.); - A embalagem primária deve estar devidamente lacrada, impressa e carimbada.
INGREDIENTES	
CARNE SUÍNA, ÁGUA (26,5%), GORDURA SUÍNA, PROTEÍNA DE SOJA <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e <i>Bacillus thuringiensis</i> (2,5%), SAL, ESPECIARIAS NATURAIS (PIMENTA VERMELHA, ALHO, CEBOLA E PIMENTA PRETA), AÇÚCAR, AROMATIZANTES NATURAIS (PIMENTA MALAGUETA, ALHO, ORÉGANO, PIMENTA PRETA E MOSTARDA), ESTABILIZANTE TRIFOSFATO PENTASSÓDICO (INS 451i), ANTIOXIDANTES ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621) E CORANTE NATURAL DE CARMIM (INS 120). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE.	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:		
PADRÃO (*)	UNIDADE	LIMITE
Umidade	%	70,0 (máx)
Gordura	%	30,0 (máx)
Proteína	%	12,0 (mín)
Teor de cálcio em base seca	%	0,1 (máx)
(*) Os Limites para os padrões físico-químicos são estabelecidos pela IN nº 04/2000 - SDA.		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:			
PADRÃO (**)	UNIDADE	LIMITE (m)	LIMITE (M)
<i>Salmonella sp</i>	25g	-----	Ausência / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10 ²	10 ³
Aeróbios mesófilos	UFC/g	10 ⁵	10 ⁶
(**) Padrões estabelecidos com base na IN nº 60/2019 – ANVISA de 23/12/2019.			

INFORMAÇÕES ADICIONAIS							
Peça kg / padrão	Quant./ caixa	Caixa / kg	Validade do produto	Temperatura de armazenamento/ transporte (°C)	Código de barras (EAN)	Código Dun	NCM
5 Kg	4 pacotes	20,000	365 dias	-12°C ou mais frio	7894611145778	17894611145775	16010000
PALETIZAÇÃO							
Lastro		Altura (camada)		Qtd Pallet			
5		12		MÁX 56 CAIXAS/PALETE			

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:	
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade (Emb. Fechada) / Não recomendada (Emb. Aberta)
Congelador (-4°C a -8°C ou mais frio)	60 dias (Emb. Fechada) / Não recomendada (Emb. Aberta)
Geladeira (+8°C a 10°C ou mais frio)	30 dias (Emb. fechada) / 5 dias (Emb. Aberta*)

	FICHA TÉCNICA LINGUIÇA SUÍNA	Código do produto: 522212
		Reg. MAPA / SIF: 0082/3025
		Data da revisão: 0

*A partir da data de produção. Quando aberto e exposto a venda o produto deve ser comercializado em 2 dias

APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50g (1/2 unidade)			
	100g	50g	%VD *
Valor energético (kcal)	166	85	4
Carboidratos totais (g)	0,5	0,3	0
Açúcares totais (g)	0,3	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,3	0,2	0
Proteínas (g)	14	7,1	14
Gorduras totais (g)	12	6,1	9
Gorduras saturadas (g)	8,6	4,3	22
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,4	0,2	0
Sódio (mg)	893	446	22
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

	FICHA TÉCNICA LINGUIÇA SUÍNA	Código do produto: 522212
		Reg. MAPA / SIF: 0082/3025
		Data da revisão: 0

DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS			
PRIMÁRIA:		SECUNDÁRIA:	
Embalar em sacos de polietileno impressos e selar em seladora.	Descrição: Embalagem de Polietileno impressa. Dimensões: 440mmX320mm	Acondicionamento dos produtos em caixas, a etiqueta com o código específico do produto e colada sobre a caixa.	Descrição: Caixa de Papelão Ondulada. Peso da embalagem: 320g Dimensões (larg. x comp. x alt.): 37,5 cm x 56 cm x 13 cm

ORIENTAÇÕES
ESTE ALIMENTO SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO: Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente. Uma vez descongelado, este produto não deverá novamente ser congelado.

Revisão: Karina Righi – Responsável Técnica
CRMV-MG nº 10883