

**ESPINHAÇO SUÍNO****Código do produto:**  
443061**Data de emissão:**  
19/11/2025**Revisão: 00**  
**Data: 19/11/2025****Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 00188/2366**

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (PADRÃO DE QUALIDADE)

### IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

HG FOODS LTDA – Abatedouro Frigorífico-RUA SÃO JOSÉ, Nº 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 com osso- Espinhaço

### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

**Matéria-prima:** Espinhaço suíno proveniente da região dorsal do suíno, contendo vértebras e musculatura adjacente, livre de cartilagens soltas, fragmentos ósseos indesejáveis e excesso de gordura externa.

**Aspecto:** Peça composta por segmentos ósseos articulados, com porções de carne aderida, apresentando o formato característico do espinhaço.

**Cor:** Característica de carne suína, com tonalidade rósea a vermelho-claro, e ossos com coloração própria.

**Odor:** Característico de carne suína fresca, sem odores estranhos ou sinais de deterioração.

**Textura:** Condizente com carne suína aderida ao osso, firme e úmida, sem áreas pegajosas ou excessivamente moles.

**Presença de contaminantes:** Ausência de matérias estranhas, como fragmentos metálicos, plásticos, madeira, pelos ou sujidades. Ausência de ossos livres ou lascas soltas que não façam parte da estrutura natural do corte.

### 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 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella:	Ausência em 25g



# ESPINHAÇO SUÍNO



Código do produto:  
443061

Data de emissão:  
19/11/2025

Revisão: 00  
Data: 19/11/2025

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 00188/2366

## DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	0,1845g (0,179 g a 0,190g)
Largura (média)	10cm (8,0cm até 12,0cm)
Espessura (média)	1,75cm (1,5cm até 2,0cm)
Comprimento (média)	6,0cm (5,0cm até 7,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicavel

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 22 porções PORÇÃO: 100g (1 Pedaco)		
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.

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contem Glúten

## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	Filme de polietileno
Dimensões de embalagem secundária	550x355x147 cx. Fundo
Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria	Primária não aplicavel/ Secundária selada com filme encolhível PEBD
Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria	Primaria 4g / Secundaria 405g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	00188/2366
Peso Líquido da caixa	18kg a 22kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	Aproximadamente de 80 a 85 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 Dimensão= 1.112x938x149

**Código do produto:**  
443061

**Data de emissão:**  
19/11/2025

**Revisão: 00**  
**Data: 19/11/2025**

**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 00188/2366**

## ESPECIFICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE/ VALIDADE

O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -12°C ou mais frio. O transporte é feito em veículo refrigerado tipotermoking a temperatura de - 12°C ou mais frio.

### 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 à venda, O produto deve ser comercializado em 3 dias.

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

## OUTRAS INFORMAÇÕES

**EAN:** 7894611149189

**DUN:** 17894611149186

**COD. INTERNO:** 443061

## PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



## PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO







# ESPINHAÇO SUÍNO



**Código do produto:**  
443061

**Data de emissão:**  
19/11/2025

**Revisão: 00**  
**Data: 19/11/2025**

**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 00188/2366**

## QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO

N° DA REVISÃO	DATA	JUSTIFICATIVA	RESPONSÁVEL
01	19/11/2025	Criação	Bárbara Santos