HG Foods	**COSTELINHA INTEIRA SUÍNA CONGELADA**	Friall
Código do produto: 403010	**Data de emissão: 19/11/2025**	**Revisão: 02 Data: 08/06/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0012/2366		

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 com osso- Costelinha Inteira

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Costelinha suína inteira da região torácica, contendo arcos costais completos com carne aderida, livre de cartilagens soltas, lascas ósseas indesejáveis e excesso de gordura.
Aspecto: Peça íntegra, com costelas articuladas e carne bem aderida, mantendo o formato típico da costelinha.
Cor: Carne com tonalidade rósea a vermelho-claro; ossos com coloração normal.
Odor: Característico de carne suína.
Textura: Característico de carne suína.
Contaminantes: Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, madeira, pelos, sujidades) e ausência de ossos ou lascas soltas fora da estrutura natural.

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.

CARACTERISTÍCAS MICROBIOLÓGICAS

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

HG Foods	**COSTELINHA INTEIRA SUÍNA CONGELADA**	Friall

Código do produto: 403010	**Data de emissão: 19/11/2025**	**Revisão: 02 Data: 08/06/2026**

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0012/2366

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Caracteriscas
Peso Unitário (média)	4,50kg (3,33kg até 6,25kg)
Largura (média)	25,0cm (20,0cm até 30,0cm)
Espessura (média)	4,5cm (3,0cm até 6,0cm)
Comprimento (média)	62,5cm (55,0cm até 70,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicavel

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 25 porções		
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	572x340x160 (caixa bandeja)
Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria	Primaria lacrada Grampo S-32/ Secundária selada com filme encolhível PEBD
Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria	Primaria 22g / Secundaria 430g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	0012/2366
Peso Líquido da caixa	20kg a 29kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	Aproximadamente de 8 a 12 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	**COSTELINHA INTEIRA SUÍNA CONGELADA**	Friall
Código do produto: 403010	**Data de emissão: 19/11/2025**	**Revisão: 02 Data: 08/06/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0012/2366		

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 tipo termoking 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°Ca -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: 7894611149103
DUN: 97894611149106
COD. INTERNO: 403010
NCM: 0203.11.00

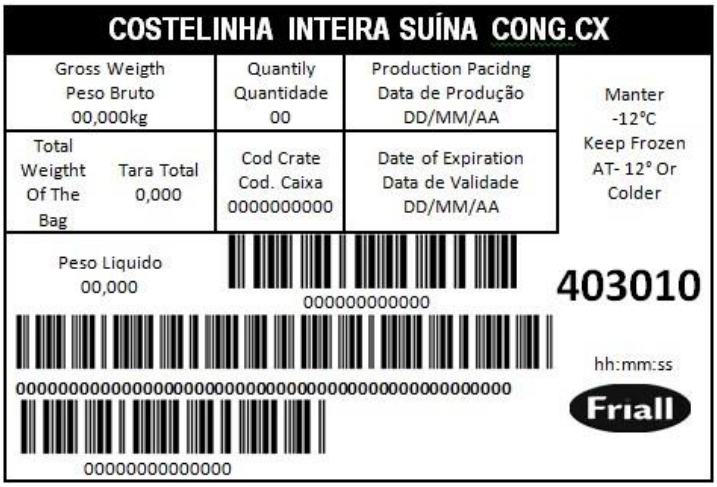
PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA

PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO

HG Foods	**COSTELINHA INTEIRA SUÍNA CONGELADA**	Friall

Código do produto: 403010	**Data de emissão: 19/11/2025**	**Revisão: 02 Data: 08/06/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0012/2366		

ETIQUETAS E INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA)



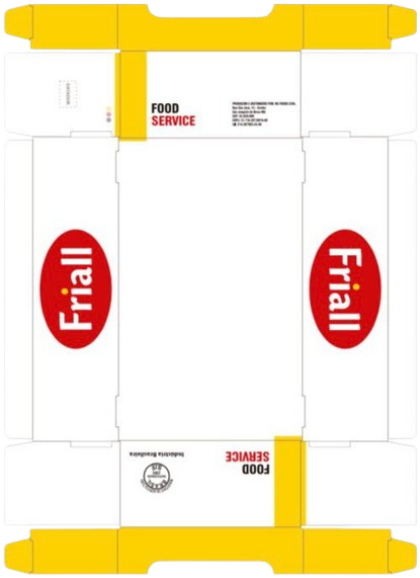
HG Foods	**COSTELINHA INTEIRA SUÍNA CONGELADA**	Friall

Código do produto: 403010	**Data de emissão: 19/11/2025**	**Revisão: 02 Data: 08/06/2026**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0012/2366		

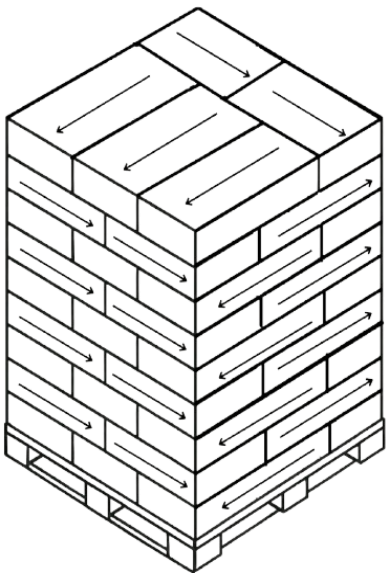
EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO

FILME ENCOLHÍVEL PEBD

572x340x160



PALETIZAÇÃO



QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO			
N° DA REVISÃO	**DATA**	**JUSTIFICATIVA**	**RESPONSÁVEL**
00	19/11/2025	Criação	Bárbara Santos
01	29/01/2026	Adição de NCM	Ana Luiza
02	08/06/2026	Atualização Embalagem Secundária	Brenda Lacerda
02	08/06/2026	Atualização Fotos do Produto	Gean Steiner