

FICHA TÉCNICA



Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – CARRÉ

Código: 403009

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

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

Ingredientes: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO – CARRÉ

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Filme de polietileno lacrada Grampo S-32	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Selada com filme encolhível PEBD	17 a 23 kg contendo 03 a 04 peças	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: 7894611149028	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Este produto não contém alergênicos. ▪ Não Contem Glúten ▪ Pallet com 9 lastros com 5 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:

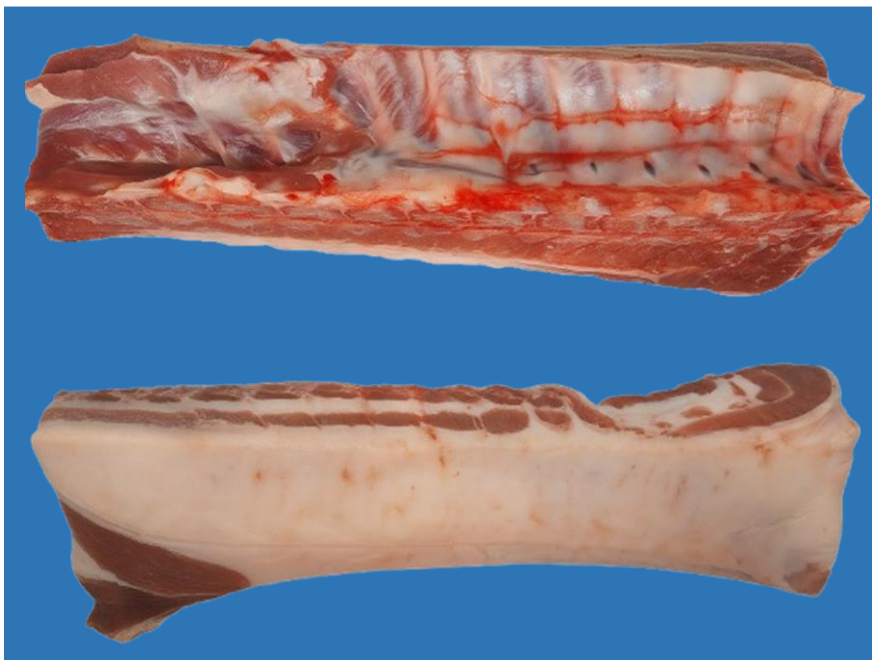
Mantenha congelado até o momento do preparo. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 50 porções		
PORÇÃO: 100g (1 Peçaço)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	143	7
Carboidratos totais (g)	1	10
Açúcares Totais (g)	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 SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO

