

	PALETA SUÍNA SEM OSSO CONGELADA		
Código do produto: 403119	Data de emissão: 12/06/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366			

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 sem osso - Paleta

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Paleta suína sem osso, proveniente da região anterior do suíno, composta por músculos íntegros, podendo conter pequena quantidade de gordura externa e tecido conjuntivo característicos do corte.

Aspecto: Peça íntegra, com formato característico da paleta suína, isenta de cartilagens, aponevroses excessivas e fragmentos ósseos, preservando as características próprias do corte.

Cor: Carne com coloração rósea a vermelho-claro, uniforme e característica de carne suína.

Odor: Característico de carne suína.

Textura: Firme e característica de carne suína.

Contaminantes: Ausência de corpos estranhos, tais como metal, plástico, madeira, pelos e sujidades, bem como ausência de fragmentos ósseos ou materiais estranhos ao produto.

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 ⁴ UFC/g
Salmonella:	Ausência em 25g

	PALETA SUÍNA SEM OSSO CONGELADA	
Código do produto: 403119	Data de emissão: 12/06/2026	Revisão: 00
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366		

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	6,0kg (5,0kg a 7kg)
Largura (média)	65,25cm (64,5cm até 66,0cm)
Espessura (média)	9,5cm (9,0cm até 10cm)
Comprimento (média)	32,5cm (31,0 cm até 34,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicável

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 60 porções		
PORÇÃO: 100g (60 Pedaco)		
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
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

- Este produto não contém alergênicos.
- Não Contém Glúten

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	Saco de polietileno
Dimensões de embalagem secundária	572x340x160 (caixa bandeja)
Fechamento da embalagem Primária/ Secundária	Primária lacrada Grampo S-32/Secundária selada com filme encolhível PEBD
Peso embalagem vazia unid. Primária/ Secundária	Primária 22g /Secundária 430 kg
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	00013/2366
Peso Líquido da caixa	20kg a 29kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	4 a 5 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 1.025kg Dimensão= 1.112x938x149

	PALETA SUÍNA SEM OSSO CONGELADA		
Código do produto: 403119	Data de emissão: 12/06/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366			

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°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: 7894611147789

DUN: 97894611147782

COD. INTERNO: 403119

PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO





ETIQUETAS E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA)

Friall PALETA

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO SEM PELE

Registo no Ministério da Agricultura SIFORC Sub nº 0013/2006

DATODE
FABRICAÇÃO LOTE:

(DD MM AA)

DATADEVALIDEZ:

(DD MM AA)

MANUTENÇA
CONGELADO
- 12°C

PESO DA EMBALAGEM:

22kg

COMPOSIÇÃO METRICIONAL: PORÇÃO (Kg) - Peso Empacotado (Kg) (Peso Líquido)

Carnidade 8,2g (PMO); Gordura 5,3g (PMO); Costuras 3,6g (PMO); Costuras Secundárias 2,3

(PMO); Fio Alimento 8g (PMO); Costuras Tercias 1g (VO de embalagem); Salto 12mg (PMO)

Todos os dados são base em uma dose de 1000 kcal por 100 g. Os valores podem variar devido a diferenças decorrentes de variações energéticas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

COMUNICAÇÃO OBRIGATORIA:

Plano de validade Embalagem Fechada:

Data de validade: 12°C ou mais frio: 240 dias;

Sem congelador (-12°C a -18°C): 180 dias;

Sem refrigerador (-2°C a +2°C): 5 dias.

Então, após o corte:

Após abertura, resfriados congelados a -12°C

e consumidos dentro de 30 dias.

Se descongelar, não congelar novamente.

PRODUTO: PORK-HOG FORKED / JTA
RLA SÃO JOSÉ - S - CENTRO - SAC JOAQUIM DO
BICAS - MG - CEP: 32021-002 - Rua: 11/3504-0308
(CPF: 11.718.707/0001-68) - TEL: 03563.4340

[illegible]

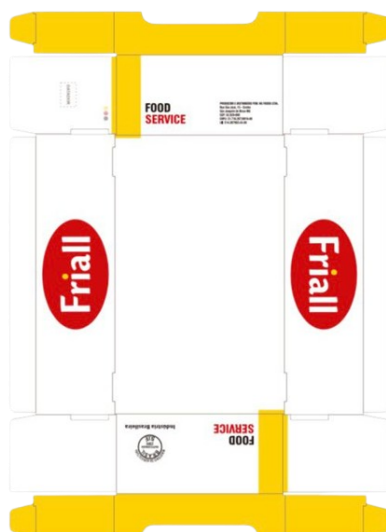
	PALETA SUÍNA SEM OSSO CONGELADA		
Código do produto: 403119	Data de emissão: 12/06/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366			

EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO/ PALETIZAÇÃO

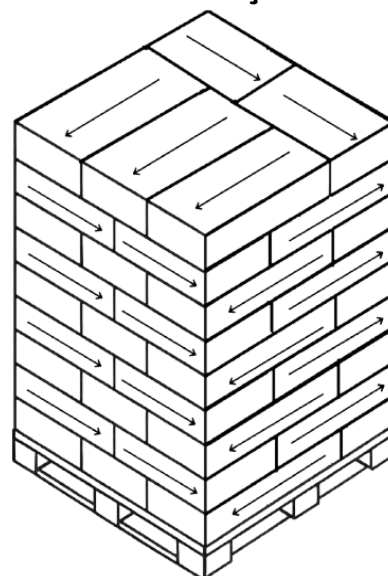
FILME ENCOLHÍVEL PEBD



550x355x147 (FUNDO)



PALETIZAÇÃO



QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO			
Nº DA REVISÃO	DATA	JUSTIFICATIVA	RESPONSÁVEL
00	12/06/2026	Criação	Brenda Lacerda/ Gean Steiner

