

	TOUCINHO EM CUBOS COM PELE CONGELADO		
Código do produto: 343148	Data de emissão: 22/09/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0176/2366			

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

Toucinho em Cubos de Suíno Com Pele - Toucinho Com Pele em Cubos

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Toucinho suíno com pele, proveniente da região dorsal e/ou subcutânea do suíno, cortado em cubos de tamanho uniforme, com pele aderida.

Aspecto: Cubos íntegros, com pele aderida, formato característico e boa uniformidade.

Cor: Gordura branca a creme e pele clara, características do corte.

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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

	TOUCINHO EM CUBOS COM PELE CONGELADO		
Código do produto: 343148	Data de emissão: 22/09/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0176/2366			

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Líquido do Pacote	1,00kg
Comprimento (média)	21,0cm (18,0cm até 24,0cm)
Espessura (média)	3,75cm (3,0cm até 4,5cm)
Largura (média)	19,0cm (18,0cm até 20,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicavel

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 10 porções		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	280	14
Carboidratos totais (g)	0	0
Açúcares Totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	7	9
Gorduras totais (g)	13	24
Gorduras saturadas (g)	4	17
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	30	1
*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	Saco de Polietileno
Dimensões de embalagem secundária	556x382x147 Tampa / 550x355x147 cx. Fundo
Fechamento da embalagem Primária/ Secundária	Embalado a vácuo / Lacrada com fita durex 3M
Peso embalagem vazia unid. Primária/ Secundária	Primária 11g / Secundária 745g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	0176/2366
Peso Líquido da caixa	24kg
Quantidade pacote por caixa / Embalagem	24 pacotes
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

	TOUCINHO EM CUBOS COM PELE CONGELADO		
Código do produto: 343148	Data de emissão: 22/09/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0176/2366			

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: 7897652810025

DUN: 97897652810028

COD. INTERNO: 343148

NCM: 0209.10.11

PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO





Revisão: 00

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0176/2366





Fria Quinno

TOUQUINHO EM CUBOS

PARA TORRESMO

TOUQUINHO COM PELE CONGELADO DE SUINO

Registro no Ministério da Agricultura S/F/DPOA Sob nº 0179/2306

FABRICAÇÃO

XX.XX.XX

VÁLIDADE

XX.XX.XX



0 10 0 0 0 0 1 0 0 0 0 0

PESO LIQ: 1kg

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Manter a embalagem, descongele somente no refrigerador ou 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 tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente o produto, frito ou assado completamente.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Prazo de validade Embalagem Fechada:

Refrigerador (2 °C a 7 °C): 9 dias

Congelador (- 10 °C a - 18 °C): 180 dias

Frescor (- 12 °C ou mais frio): Vale validade

Embalagem aberta:

Após aberto, mantenha congelado a - 12 °C e consuma antes de 30 dias.

Se descongelar, não congelar novamente.

PESO DA EMBALAGEM: 11 g

NÃO CONTEM GLÚTEN.

RUA SÃO JOSÉ, 15 - CENTRO - SÃO JOAQUIM DE
BOA VISTA - MG - CEP: 32040-000 - FONE: (31) 4811-8938
CNPJ: 21.718.287/00-00-016 - E-MAIL: 507983.43@br

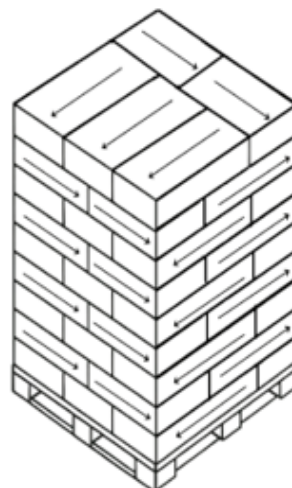
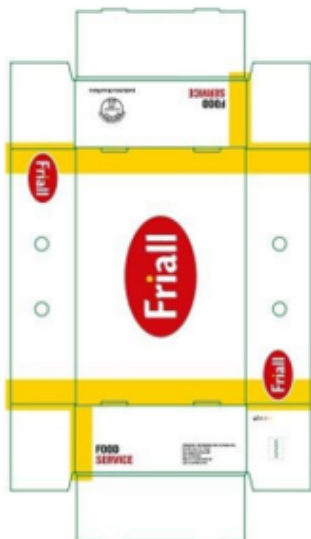
INDÚSTRIA BRASILEIRA



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
2366
S.I.F.

[illegible]

PALETIZAÇÃO



	TOUCINHO EM CUBOS COM PELE CONGELADO		
Código do produto: 343148	Data de emissão: 22/09/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0176/2366			

QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO			
Nº DA REVISÃO	DATA	JUSTIFICATIVA	RESPONSÁVEL
00	22/09/2026	Criação	Brenda Lacerda

