HG Foods	**PANCETA SUÍNA (CONGELADA)**	Friall
Código do produto: 403107	**Data de emissão: 21/08/2026**	**Revisão: 00**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 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 – Panceta (Barriga)

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Matéria-prima: Panceta suína proveniente da região ventral do suíno, composta por músculos, gordura e pele, fatiada uniformemente, preservando as características próprias do corte.
Aspecto: Fatias íntegra, com espessura uniforme, apresentando formato característico da panceta suína, isenta de cartilagens, aponevroses excessivas e fragmentos ósseos, preservando as características própria do produto.
Cor: Carne com coloração rósea a vermelho-claro, uniforme e característica de carne suína, com gordura de coloração branca a levemente creme.
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.

CARACTERISTÍCAS MICROBIOLÓGICAS

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

HG Foods	**PANCETA SUÍNA (CONGELADA)**	Friall
Código do produto: 403107	**Data de emissão: 21/08/2026**	**Revisão: 00**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	1,475kg (1,455kg a 1,495kg)
Largura (média)	11,25cm (11,0cm até 11,5cm)
Espessura (média)	4,75cm (4,5cm até 5,0cm)
Comprimento (média)	31,5cm (30,0cm até 33,0cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicavel

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: RENDE ATÉ 10 PORÇÕES PORÇÃO: 100g		
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 Contém Glúten**

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

Descrição	Padrões
Material da embalagem primária	Filme Neovoh Glass TF Fundo/Tampa Liso
Dimensões de embalagem secundária	550x355x144
Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria	Termoformado/ Lacrada com fita durex 3M
Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria	Primaria 11g /Secundária 745 g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	0013/2366
Peso Líquido da caixa	20kg a 30kg
Quantidade peças por caixa / Pacote	16 a 22 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 1.025kg Dimenção= 1.112x938x149

HG Foods	**PANCETA SUÍNA (CONGELADA)**	Friall
Código do produto: 403107	**Data de emissão: 21/08/2026**	**Revisão: 00**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 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°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: 7894611149158
DUN: 97894611149151
COD. INTERNO: 403107

PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



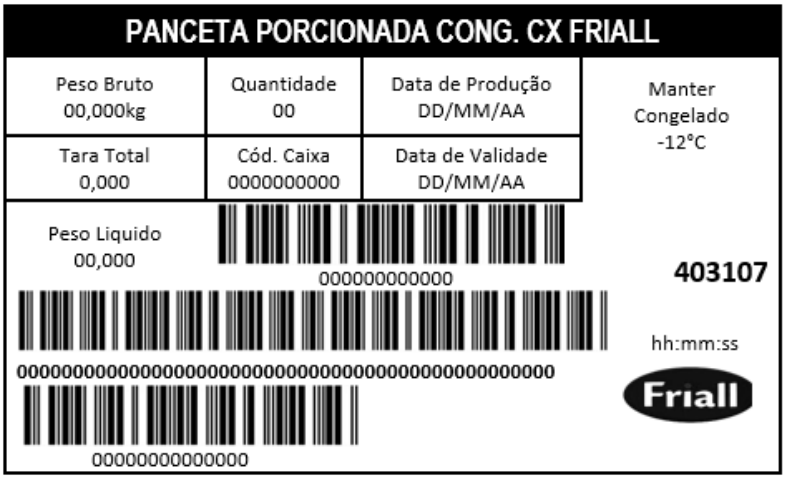
PADRÕES FOTOGRAFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO



HG Foods	**PANCETA SUÍNA (CONGELADA)**	Friall
Código do produto: 403107	**Data de emissão: 21/08/2026**	**Revisão: 00**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

(PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA)



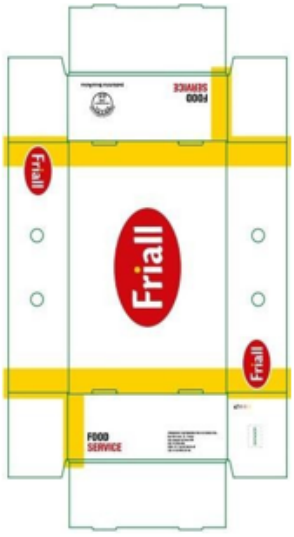


EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO/ PALETIZAÇÃO

FILME ENCOLHÍVEL PEBD



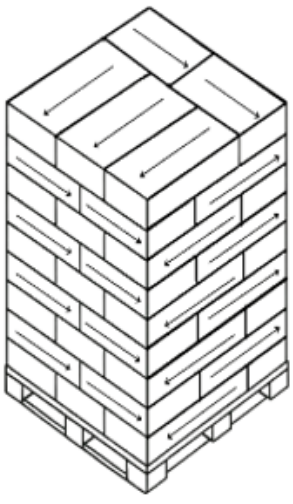
556x382x147 (TAMPA)



550x355x147 (FUNDO)



PALETIZAÇÃO



HG Foods	**PANCETA SUÍNA (CONGELADA)**	Friall

Código do produto: 403107	**Data de emissão: 21/08/2026**	**Revisão: 00**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0013/2366		

QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO			
N° DA REVISÃO	**DATA**	**JUSTIFICATIVA**	**RESPONSÁVEL**
00	**21/08/2026**	**Criação**	**Brenda Lacerda**