



FICHA TÉCNICA

Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – BARRIGA

Código: 403106

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366

PRODUZIDO POR:

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 Sem Osso – BARRIGA

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Peso médio unitário	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno embalado a vácuo	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com fita durex 3M.	Caixa com peso variando entre 20 a 25 kg contendo 04 unidades por caixa.	4,0 a 6,0 kg	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: 7894611149141

CÓDIGO DUN: 17894611149148

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 15 porções		
PORÇÃO: 100g (1 Fatia)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	250	11
Carboidratos totais (g)	0	0
Açúcares Totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	5	7
Gorduras totais (g)	10	20
Gorduras saturadas (g)	3	15
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	28	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO



