

	PERNIL SEM OSSO PORCIONADO (CONGELADA)		
Código do produto: 403020	Data de emissão: 02/09/2026	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 – Pernil sem osso porcionado

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

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

Aspecto: Porções íntegras, com formato característico de cortes do pernil suíno, 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

	PERNIL SEM OSSO PORCIONADO (CONGELADA)	
Código do produto: 403020	Data de emissão: 02/09/2026	Revisão: 00
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366		

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Propriedades dimensionais	Características
Peso Unitário (média)	2,232kg (1,795kg a 2,670kg)
Largura (média)	18,25cm (16,5cm até 20,0cm)
Espessura (média)	9,5cm (9,0cm até 10,0cm)
Comprimento (média)	23,25cm (22,0cm até 24,5cm)
Teor de Gordura superficial (%)	Não Aplicavel

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
PORÇÕES POR EMBALAGEM: Rende até 60 porções		
PORÇÃO: 100g		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	143kcal=601kj	7
Carboidratos totais (g)	1,2	0
Açúcares Totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6,2	6
Gorduras totais (g)	13	24
Gorduras saturadas (g)	2,1	10
Gorduras trans (g)	0	**
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	405	17
% VD (*): Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das necessidades energéticas. (**) Valor diário não especificado		

- 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	556x382x147 Tampa / 550x355x147 cx. Fundo
Fechamento da embalagem Primária/ Secundária	Primária lacrada Grampo S-32/ Lacrada com fita durex 3M
Peso embalagem vazia unid. Primária/ Secundária	Primária 11g / Secundária 745g
Conservação da embalagem	Sem danificações
Registro MAPA / SIF / DIPOA	00013/2366
Peso Líquido da caixa	20kg a 29kg
Quantidade peças por caixa / Embalagem	12 a 15 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

	PERNIL SEM OSSO PORCIONADO (CONGELADA)		
Código do produto: 403020	Data de emissão: 02/09/2026	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: 7894611149226

DUN: 97894611149229

COD. INTERNO: 403020

PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA



PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO



Código do produto:
403020

Data de emissão:
02/09/2026

Revisão: 00

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



ETIQUETAS E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA)

[illegible]

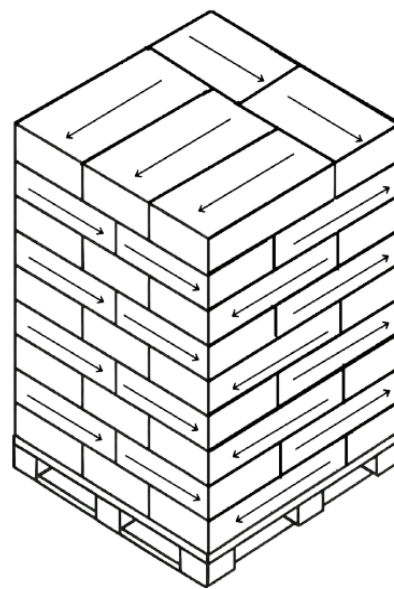
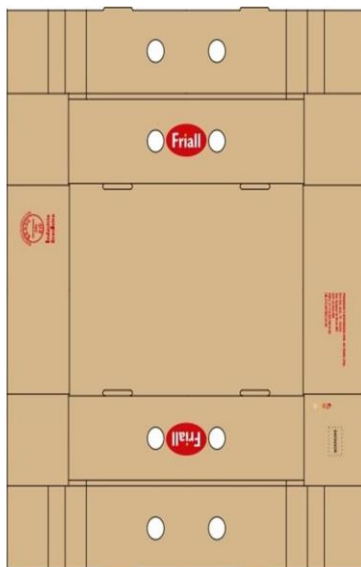
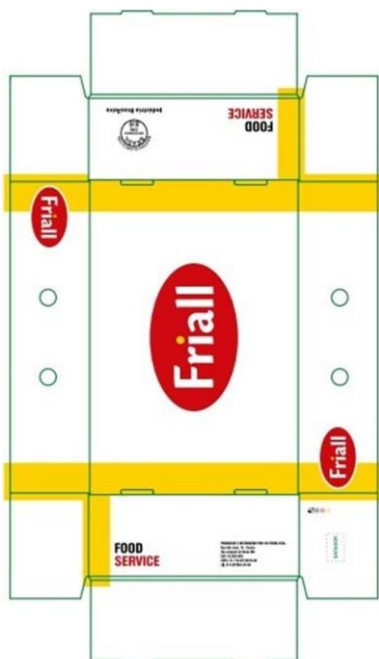
	PERNIL SEM OSSO PORCIONADO (CONGELADA)		
Código do produto: 403020	Data de emissão: 02/09/2026	Revisão: 00	
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0013/2366			

EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO/ PALETIZAÇÃO

556x382x147 (TAMPA)

550x355x147 (FUNDO)

PALETIZAÇÃO



QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO			
Nº DA REVISÃO	DATA	JUSTIFICATIVA	RESPONSÁVEL
00	02/09/2026	Criação	Brenda Lacerda

