FICHA TÉCNICA



Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO- PERNIL PORCIONADO

Código:403020

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0012/2366

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

1	CADAIE	CONICE	4 D 4 D	E CLIÍNI	O CEN 4	0000	DEDAIL	DODGLONIADO
ingreaientes:	CARNE	CONGEL	ADA DI	E SUIN	O SEIVI	0550-	PEKNIL	PORCIONADO

Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso líquido Caixa	Prazo de Validade	Conservação e Transporte
Saco de Polietileno	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com fita durex 3M.	20 a 25 kg contendo 12 a 15 peças.	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.

- Este produto não contém alergênicos. CÓDIGO EAN: 7894611149226
 - Não Contem Glúten
 - Pallet com 9 lastros com 5 caixas, com peso médio de 1000kgs.

	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA Dentro do prazo de validade conservar/consumir até		
Conservação	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 a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dias.		

	Informação Nutricior Porção de 100 g			I		
			Quantidade	%VD*		
		Valor Energético	143Kcal=601kj	7%		
Tabela		Carboidratos	1,2g	0%		
Nutricional:		Proteínas	6,2g	6%		
		Gorduras Totais	13g	24%		
		Gorduras Saturadas	2,1g	10%		
		Gorduras Trans	0	**		
		Fibra Alimentar	0	0%		
		Sódio	405mg	17%		
		% VD (*): Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diário podem ser maiores ou menores, dependendo das necessidades energéticas. (**) Valor diário não especificac				

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico

DATA DE REVISÃO: 10/10/2019

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO



REVISADO POR: Marcos L.G Oliveira – Responsável Técnico

DATA DE REVISÃO: 10/10/2019