

|                                                                                   |                                                 |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERNIL SUÍNO SEM PELE SEM OSSO CONGELADO</b> |  |
| <b>Código do produto:</b><br>403019                                               | <b>Data de emissão:</b><br>29/05/2026           | <b>Revisão:</b> 00                                                                 |
| <b>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0012/2366</b>          |                                                 |                                                                                    |

## 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 Sem Pele – Pernil

### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

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

**Aspecto:** Peça íntegra, com formato característico 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.

**Contaminantes:** Ausência de corpos estranhos, tais como metal, plástico, madeira, pelos e sujidades, bem como ausência de fragmentos ósseos ou materiais estranhos ao produto.

**Textura:** Firme e característica de carne suína.

### 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 <sup>4</sup> UFC/g |
| Salmonella:                 | Ausência em 25g            |

|                                                                                   |                                                 |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERNIL SUÍNO SEM PELE SEM OSSO CONGELADO</b> |  |
| <b>Código do produto:</b><br>403019                                               | <b>Data de emissão:</b><br>29/05/2026           | <b>Revisão: 00</b>                                                                 |
| <b>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0012/2366</b>          |                                                 |                                                                                    |

## DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

| Propriedades dimensionais       | Características                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Peso Unitário (média)           | 9,500kg (8,000kg até 11,000kg) |
| Comprimento (média)             | 51,5cm (49,0cm até 54,0cm)     |
| Espessura (média)               | 16,0cm (15,0cm até 17,0cm)     |
| Largura (média)                 | 32,0cm (30,0cm até 34,0cm)     |
| Teor de Gordura superficial (%) | Não Aplicavel                  |

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| Informação Nutricional  |               |      |
|-------------------------|---------------|------|
| Porção de 100g:         |               |      |
| PORÇÃO: 100g            | Quantidade    | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 143Kcal=601kj | 7    |
| Carboidratos (g)        | 1,2           | 0    |
| Proteínas (g)           | 6,2           | 6    |
| Gorduras totais (g)     | 13            | 24   |
| Gorduras saturadas (g)  | 2,1           | 10   |
| Gorduras trans (g)      | 0             | **   |
| Fibras Alimentares (g)  | 0             | 0    |
| Sódio (mg)              | 405mg         | 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 Contem Glúten

## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS E PALETIZAÇÃO

| Descrição                                       | Padrões                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Material da embalagem primária                  | Saco de Polietileno fechado a vácuo                                                                                                                                                                 |
| Dimensões de embalagem secundária               | 572x340x160                                                                                                                                                                                         |
| Fechamento da embalagem Primária/ Secundaria    | Termoformada a vácuo/ Lacrada com fita 3M                                                                                                                                                           |
| Peso embalagem vazia unid. Primaria/ Secundaria | Primaria 22g / Secundaria 447g                                                                                                                                                                      |
| Conservação da embalagem                        | Sem danificações                                                                                                                                                                                    |
| Registro MAPA / SIF / DIPOA                     | 0012/2366                                                                                                                                                                                           |
| Peso Líquido da caixa                           | 20 a 25 kg contendo 03 a 04 peças                                                                                                                                                                   |
| Quantidade peças por caixa / Embalagem          | 03 a 04 peças                                                                                                                                                                                       |
| Paletização                                     | Embalagens por Lastro = 05 unidades.<br>Nº de Lastros por Pallet = 09 unidades.<br>Nº de Embalagens por Pallet = 45 unidades.<br>Peso bruto do pallet= 1.015kg a 1.025kg<br>Dimensão= 1.112x938x149 |

|                                                                                   |                                                 |                    |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERNIL SUÍNO SEM PELE SEM OSSO CONGELADO</b> |                    |  |
| <b>Código do produto:</b><br>403019                                               | <b>Data de emissão:</b><br>29/05/2026           | <b>Revisão: 00</b> |                                                                                    |
| <b>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0012/2366</b>          |                                                 |                    |                                                                                    |

### ESPECIFICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE/ VALIDADE

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.

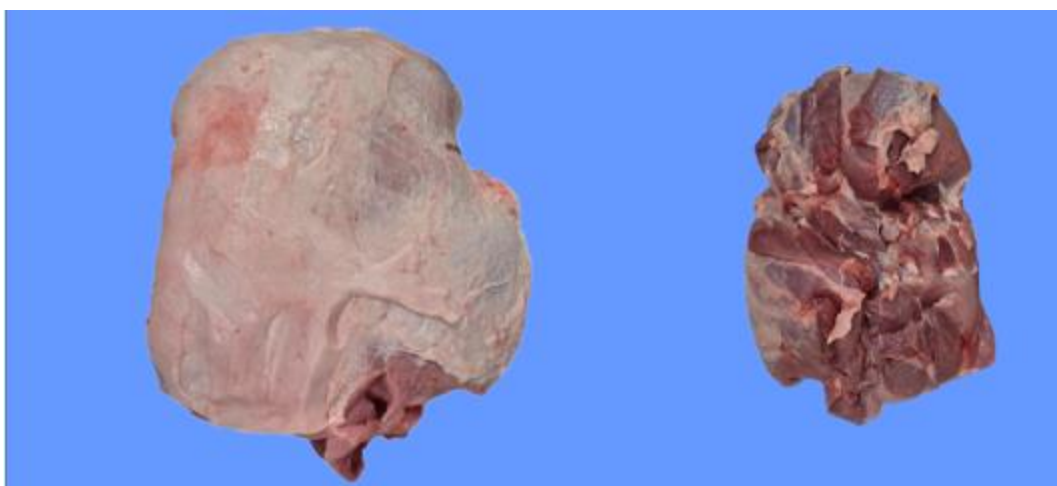
| CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA                                                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:                                                                                     |               |
| Congelador -10°C a -8°C (Emb. fechada)                                                                                                  | 8 meses       |
| Geladeira inferior a 4°C (Emb. fechada)                                                                                                 | 5 dias        |
| Freezer-12°C ou mais frio (Emb. fechada)                                                                                                | Vide Validade |
| (*) Quando armazenado bem fechado na própria embalagem.<br>Quando aberto e exposto a venda, o produto deve ser comercializado em 3 dia. |               |

**VALIDADE:** 12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)

### OUTRAS INFORMAÇÕES

|                            |                        |                             |
|----------------------------|------------------------|-----------------------------|
| <b>EAN:</b> 7894611149165  | <b>NCM:</b> 0203.22.00 | <b>COD. INTERNO:</b> 403019 |
| <b>DUN:</b> 17894611149162 | <b>CEST:</b> 17.087.01 |                             |

### PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DA MATÉRIA PRIMA

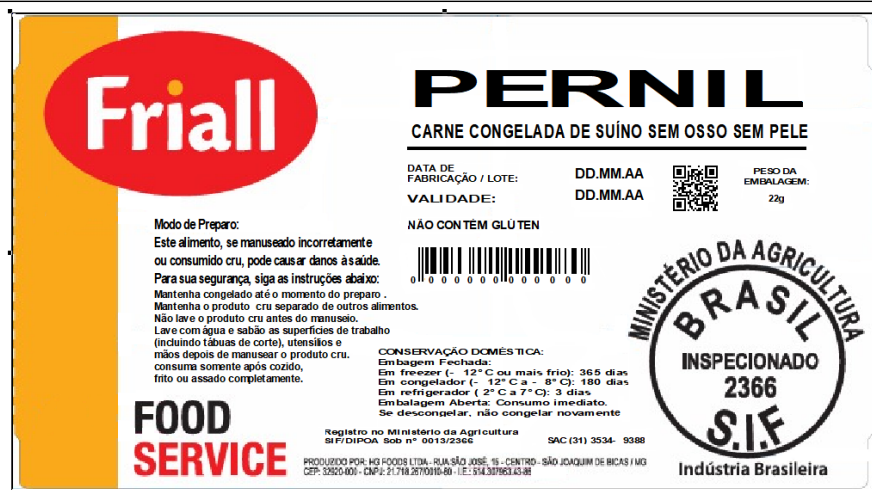


### PADRÕES FOTOGRÁFICO/ FOTOS DO PRODUTO EMBALADO





## ETIQUETAS E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA)



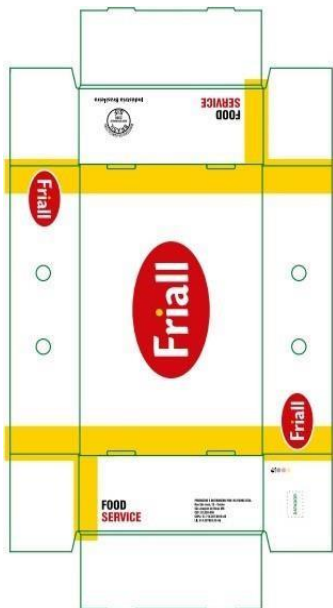
**PERNIL SUÍNO SEM PELE SEM OSSO CONG. CX**

[illegible]

|                                                                                   |                                                 |                    |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERNIL SUÍNO SEM PELE SEM OSSO CONGELADO</b> |                    |  |
| <b>Código do produto:</b><br>403019                                               | <b>Data de emissão:</b><br>29/05/2026           | <b>Revisão: 00</b> |                                                                                    |
| <b>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0012/2366</b>          |                                                 |                    |                                                                                    |

**EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO**

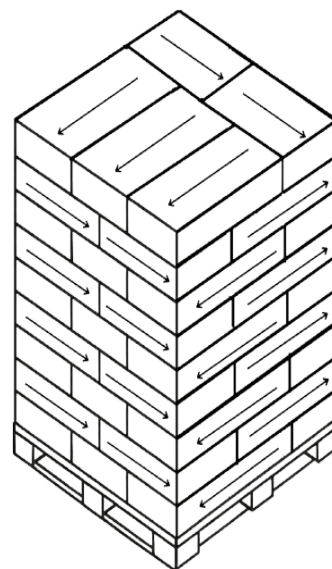
**556x382x147 (TAMPA)**



**550x355x147 (FUNDO)**



**PALETIZAÇÃO**



| QUADRO DE CONTROLE DE ALTERAÇÃO |            |               |                |
|---------------------------------|------------|---------------|----------------|
| Nº DA REVISÃO                   | DATA       | JUSTIFICATIVA | RESPONSÁVEL    |
| 00                              | 29/05/2026 | CRIAÇÃO       | Brenda Lacerda |
|                                 |            |               |                |
|                                 |            |               |                |
|                                 |            |               |                |
|                                 |            |               |                |