

FICHA TÉCNICA



Produto: TOUCINHO CONGELADO DE SUÍNO COM PELE – TOUCINHO COM PELE EM TIRAS

Código: 343146

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 00176/2366

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

Ingredientes: Toucinho Congelado de Suíno com Pele - Toucinho Com Pele Em Tiras

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 polietileno em túnel de encolhimento.	20 a 30 kg contendo 02 pacotes com 10 a 15 kgs cada.	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 -12°C.

CÓDIGO EAN: 7894611148991

- 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.		

Tabela Nutricional:	Informação Nutricional		
	Porção de 100 g		
		Quantidade	%VD*
	Valor Energético	143Kcal=601kj	7%
	Carboidratos	1,2g	0%
	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 diários podem ser maiores ou menores, dependendo das necessidades energéticas. (**) Valor diário não especificado			

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGENS SECUNDÁRIA



PALETIZAÇÃO

