

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F0332	FT- 042
		DATA DA REVISÃO 28/10/2019
	SOBREPALETA COM OSSO (COPA LOMBO)	REVISÃO 00
		Página 1 de 2

PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO - SOBREPALETA COM OSSO (COPA LOMBO)	
CÓDIGO INTERNO: F0332	VALIDADE: 14 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0116/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: 1 a 5°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: NÃO APLICÁVEL
PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 20 KG	EAN13: 7898609892125
QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA: APROXIMADAMENTE 10 PEÇAS	PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg): APROXIMADAMENTE 2,050 KG.

Informação Nutricional (***) (Porção de 100g) 1 bife

Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)
Valor Energético	193 kcal = 811 KJ	10,0	Colesterol	55,0 mg	18,0
Carboidratos	0,0 g	0,0	Fibra Alimentar	0,0 mg	0,0
Proteínas	19,0 g	25,0	Cálcio	4,0 mg	0,5
Gorduras Totais	13,0 g	24,0	Ferro	0,5 g	4,0
Gorduras Saturada	5,0 g	23,0	Sódio	70,0 mg	3,0
Gordura Trans	0.0 mg	**			

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser alterados dependendo de suas necessidades energética.

(**) Valor diário não estabelecido.

(***) Valor relacionado à porção comestível.

PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos	Ausência
Cartilagem, Pedacos de Couro, Veias	Ausência
Pêlo, Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência

PADRÃO MICROBIOLÓGICO	
Atributos	Especificação
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g

Resolução RDC 12 de Janeiro de 2001.

PARÂMETRO FÍSICO QUÍMICO		
Temperatura	Mínimo: 1°C	Máximo: 5°C
Aspecto, Cor e Odor	Característico do produto	

ELABORAÇÃO: Milene Moraes, Daniela Veronez	APROVAÇÃO: Rogério Bresciani
--	--



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA
PRIMA
F0332**

**SOBREPALETA COM OSSO
(COPA LOMBO)**

FT- 042

DATA DA REVISÃO
28/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 2

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Sobrepaleta com osso (copa lombo).



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Sacos de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).



HISTÓRICO DE REVISÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
00	28/10/2019	Emissão do documento.

ELABORAÇÃO:

Milene Moraes, Daniela Veronez

APROVAÇÃO:

Rogério Bresciani