	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3318</b>	FT- 165
		DATA DA REVISÃO 14/11/2019
	<b>COXÃO MOLE</b>	REVISÃO 00
		Página 1 de 3

<b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO - COXÃO MOLE	
<b>CÓDIGO INTERNO:</b> F3318	<b>VALIDADE:</b> 14 DIAS
<b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0096/1983	<b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> FILME DE POLIETILENO	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO
<b>PESO BRUTO:</b> APROXIMADAMENTE 20,0 KG	<b>EAN13:</b> 7898935820465
<b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b> APROXIMADAMENTE 14 PEÇAS	<b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 1,450 kg

### Informação Nutricional (\*\*\*) (Porção de 100g) 02 bifes

Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD(*)
Valor Energético	186 kcal = 781 KJ	9,0	Colesterol	59,0 mg	20,0
Carboidratos	0,0 g	0,0	Fibra Alimentar	0,0 mg	0,0
Proteínas	20,1 g	27,0	Cálcio	13,0 mg	2,0
Gorduras Totais	10,9 g	20,0	Ferro	0,9 g	6,0
Gorduras Saturada	4,2 g	19,0	Sódio	102,0 mg	4,0
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
Ossos, 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	

<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
--	--

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3318</b>	FT- 165
		DATA DA REVISÃO 14/11/2019
	<b>COXÃO MOLE</b>	REVISÃO 00
		Página 2 de 3

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Coxão mole suíno




**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Embalado o coxão mole em filme plástico de polietileno, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote



<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
--	--

	<b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3318</b>	FT- 165
		DATA DA REVISÃO 14/11/2019
	<b>COXÃO MOLE</b>	REVISÃO 00
		Página 3 de 3

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

Caixas de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar 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	14/11/2019	Emissão do documento.

<b>ELABORAÇÃO:</b> Milene Moraes, Daniela Veronez	<b>APROVAÇÃO:</b> Rogério Bresciani
--	--