

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA<br/>PRIMA<br/>F3331</b> | FT- 005                       |
|   |   | DATA DA REVISÃO<br>05/02/2020 |
|   | <b>RECORTES MAGRO</b>                               | REVISÃO 01                    |
|   |   | Página 1 de 3                 |

|  |   |
|--|---|
| <b>PRODUTO:</b> CARNE RESFRIADA DE SUINO SEM OSSO - RECORTES MAGRO |   |
| <b>CÓDIGO INTERNO:</b> F3312                                       | <b>VALIDADE:</b> 14 DIAS                      |
| <b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0092/1983                        | <b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> 1 a 5°C      |
| <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO POLIETILENO                        | <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO |
| <b>PESO BRUTO:</b> 30 KG APROXIMADAMENTE                           | <b>EAN13:</b> 7898935820663                   |
| <b>QUANTIDADE DE PEÇAS:</b><br>APROXIMADAMENTE 94                  | <b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 0,310    |

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (\*\*\*) (PORÇÃO DE 100g) 1/2 xícara de chá

| Nutriente          | Valor Encontrado | %VD(*) | Nutriente       | Valor Encontrado | %VD(*) |
|--------------------|------------------|--------|-----------------|------------------|--------|
| Valor Energético   | 263kcal = 1105kJ | 13,0   | Colesterol      | 72,0 mg          | 24,0   |
| Carboidratos       | 0,0 g            | 0,0    | Fibra Alimentar | 0,0 mg           | 0,0    |
| Proteínas          | 16,9 g           | 22,5   | Cálcio          | 4,0 mg           | 0,4    |
| Gorduras Totais    | 21,0 g           | 38,2   | Ferro           | 0,5 g            | 3,6    |
| Gorduras Saturadas | 7,9 g            | 35,9   | Sódio           | 56,0 mg          | 2,3    |
| Gorduras 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 maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido. (\*\*\*) Valor relacionado à porção comestível.

| PARÂMETROS DE QUALIDADE                                |                               |
|--|-------------------------------|
| Parâmetros   | Especificação                 |
| Glândulas, Gânglios linfáticos, Hematomas, Coágulos    | Ausência                      |
| Ossos, Cartilagem, Pedacos de Couro, Veias, Pêlo       | Ausência                      |
| Contaminação Fecal/Biliar, Corpos Estranhos, Abscessos | Ausência                      |
| Padrão 80:20   | 80% de carne e 20% de gordura |

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



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA  
PRIMA  
F3331**

**RECORTES MAGRO**

FT- 005

DATA DA REVISÃO  
05/02/2020

REVISÃO 01

Página 2 de 3

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Recortes Magros, sendo 80% de carne e 20% de gordura.



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Embalado os recortes magro em saco plástico de polietileno, contendo etiqueta de identificação com as informações do produto, data de fabricação, validade e lote.



**ELABORAÇÃO:**

Milene Moraes, Daniela Veronez

**APROVAÇÃO:**

Rogério Bresciani

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA<br/>PRIMA<br/>F3331</b> | FT- 005                       |
|   |   | DATA DA REVISÃO<br>05/02/2020 |
|   | <b>RECORTES MAGRO</b>                               | REVISÃO 01                    |
|   |   | 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                    | 05/02/2020 | Emissão do documento. |

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