

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA<br/>PRIMA<br/>F3414</b> | FT- 066                       |
|   |   | DATA DA REVISÃO<br>31/10/2019 |
|   | <b>PERNIL DESOSSADO</b>                             | REVISÃO 00                    |
|   |   | Página 1 de 3                 |

|  |  |
|--|--|
| <b>PRODUTO:</b> CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - PERNIL DESOSSADO |  |
| <b>CÓDIGO INTERNO:</b> F3414   | <b>VALIDADE:</b> 365 DIAS                      |
| <b>REGISTRO:</b> SIF/DIPOA sob nº 0079/1983                          | <b>TEMPERATURA DE ESTOCAGEM:</b> - 18°C        |
| <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> SACO POLIETILENO                          | <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO  |
| <b>PESO BRUTO:</b> APROXIMADAMENTE: 30 KG                            | <b>EAN13:</b> 7898935820724                    |
| <b>QUANTIDADE DE PEÇAS POR SACARIA:</b><br>APROXIMADAMENTE 3 PEÇAS   | <b>PESO APROXIMADO DA PEÇA (kg):</b> 10,00 KG. |

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

| Nutriente         | Valor Encontrado   | %VD(*) | Nutriente       | Valor Encontrado | %VD(*) |
|-------------------|--------------------|--------|-----------------|------------------|--------|
| Valor Energético  | 256 kcal = 1075 KJ | 13,0   | Colesterol      | 69,0 mg          | 23,0   |
| Carboidratos      | 0,0 g              | 0,0    | Fibra Alimentar | 0,0 mg           | 0,0    |
| Proteínas         | 18,0 g             | 24,0   | Cálcio          | 15,0 mg          | 2,0    |
| Gorduras Totais   | 22,0 g             | 40,0   | Ferro           | 0,9 g            | 6,0    |
| Gorduras Saturada | 8,0 g              | 36,0   | Sódio           | 88,0 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: -12°C             | Máximo: -18°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  
F3414**

**PERNIL DESOSSADO**

FT- 066

DATA DA REVISÃO  
31/10/2019

REVISÃO 00

Página 2 de 3

**CARACTERÍSTICA DO CORTE:**

Pernil com osso e com pele.



**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Sacos de polietileno transparente, 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/>F3414</b> | FT- 066                       |
|   |   | DATA DA REVISÃO<br>31/10/2019 |
|   | <b>PERNIL DESOSSADO</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      | 31/10/2019 | Emissão do documento. |

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