

	FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA PRIMA F3441	FT- 229
		DATA DA REVISÃO 10/02/2020
	REVISÃO 00	
	FRESSURA CONGELADA (CUBOS)	

PRODUTO: FRESSURA CONGELADA DE SUÍNO - FRESSURA (CUBOS)	
CÓDIGO INTERNO: F03441	VALIDADE: 365 DIAS
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0127/1983	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -18°C
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: NÃO APLICÁVEL
PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 20,0 KG	EAN13: 7898609890930
QUANTIDADE DE PEÇAS: APROXIMADAMENTE 5 PEÇAS INTEIRAS QUE SÃO CORTADAS EM CUBO	PESO APROXIMADO DA PEÇA INTEIRA (kg): 4,00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (***) (PORÇÃO DE 100g)

Nutriente	Valor Encontrado	%VD (*)	Nutriente	Valor Encontrado	%VD (*)
Valor Energético	147kcal = 615kJ	7	Colesterol	307 mg	102
Carboidratos	2,1 g	1	Fibra Alimentar	0,0 g	0
Proteínas	22 g	29	Cálcio	9,3 mg	1
Gorduras Totais	5,0 g	9	Ferro	14 g	101
Gorduras Saturadas	1,6 g	7	Sódio	100 mg	4
Gorduras Trans	0,0 g	**			

(*) % Valores diário 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
Hematomas, Osso, Pedaco de Couro	Ausência
Contaminação Fecal ou Biliar, 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: Gabriela Nunes Jeronimo	APROVAÇÃO: Daniela Veronez
---	--------------------------------------



**FICHA TÉCNICA DE MATÉRIA
PRIMA
F3441**

FRESSURA CONGELADA (CUBOS)

FT- 229

DATA DA REVISÃO
10/02/2020

REVISÃO 00

Página 2 de 2

CARACTERÍSTICA DO CORTE:

Fressura de suíno (língua, pulmão, coração e fígado) cortados em cubos.



EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Saco de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor juntamente da etiqueta primária (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	10/02/2020	Emissão do documento.

ELABORAÇÃO:

Gabriela Nunes Jeronimo

APROVAÇÃO:

Daniela Veronez