

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	ALF EI 19 – Anexo APPCC 02	
		ELABORAÇÃO	20/12/19
		REVISÃO N°	03
		PÁGINA	1 de 3
Produto (Nome comercial) :	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA - BLEND ACEM (9x1=9)		
Produto (MAPA)	Carne Bovina Moída Congelada – Blend Acém –1k g pacote		
Cód. Interno:	PA00150		
Comercialização:	Mercado interno		
Dados Fiscais:	<u>Código NCM (Class. Fiscal): 0202.20.90</u> <u>ICMS estadual/ Interestadual: 7%:</u>		
Peso Unitário Líquido:	01 Kg		
Peso Unitário Bruto :	1,010 Kg		
Embalagem Primária/ dimensões:	Pacote: Comprimento: 25cm Largura: 12cm Altura: 5,0 cm		
Cód de barras EAN:	7898673790181		
Unidades por caixa:	09 unidades de 01 Kg		
Peso líquido por caixa:	08 Kg		
Peso bruto por caixa:	9,470kg		
Embalagem Secundária / dimensões:	Tipo: Caixa de papelão Altura: 20 cm Comprimento: 40cm Largura:30cm		
Cód. de barras da Unidade de despacho:	17898673790348		
Configuração da unidade padrão de carga (pallet):	Empilhamento máximo de caixas: 09 Número de Camadas: 09 Unidades de caixas para Despacho por Camada (Lastro): 10 Total de caixas por palet: 90 Cx (peso líquido: 810kg)		
Informações sobre o produto			
Ingredientes:	Carne Bovina Moída Congelada (blend acém), Água 3%.		
Alergênicos:	Pode conter derivados de soja. NÃO CONTEM GLUTÉM. NÃO CONTÉM LACTOSE.		
Temperatura:	Mantenha congelado a -12°C ou mais frio		
Análise Microbiológica:	Contagem de Coliformes Termotolerantes:< 1000 UFC/g Pesquisa de Salmonella spp: Ausência em 25/g		
Características Organolépticas:	- Coloração característica do produto; - Odor característico do produto; - Sabor característico do produto; - Textura característica do produto;		
Data de validade:	180 dias/ 06 meses a partir da data de fabricação.		

Tabela Nutricional:	Carne Moída Congelada		
	Informação Nutricional		
	Porção de 100g		
	Quantidade por porção		%VD(*)
	Valor Energético	160kcal= 672kj	8%
	Carboidratos	0g	0%
	Proteínas	22g	29%
	Gorduras totais	9,8 g	18%
	Gorduras Saturadas	1,7g	8%
	Gorduras Trans	0,0g	**
	Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	66mg	3%	
	*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.		
Estocagem e acondicionamento:	<p>CONSERVAÇÃO: Manter congelado a -12°C ou mais frio; → Freezer (-12 ou mais frio)</p> <p>Embalagem fechada: 180 dias / 06 meses Embalagem aberta: 90 dias/ 03 meses → Após descongelamento (temperatura de geladeira <8°C) embalagem Fechada: 2 dias mantido sob refrigeração;</p> <p>Embalagem aberta: 24 horas, conservar em recipiente limpo sob refrigeração;</p> <p>Descongelar produto sob refrigeração (0 á 8°C) Após descongelado este Produto não poderá ser novamente congelado; Proibido fracionamento deste produto; Indicado cozimento;</p>		
Transporte:	O produto é transportado em veículo fechado com câmara fria, limpo, livre de sujidades e odores estranhos.		
Registro:	Produto registrado no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção sob nº 1076/0258/18).		
Legislações Aplicáveis:	RDC 326 de 30/07/1997; RDC 12 de 02/01/2001 - ITEM 05 LETRA A– CARNES E PRODUTOS CARNEOS; RDC 14 de 28/03/2014; RDC 26 de 02/06/2015;		

<p>Foto do Produto</p>	
<p>Responsável Pela revisão e elaboração :</p>	<p>Priscila Dall Agnol - Supervisora de Controle e Garantia da Qualidade</p> <p><i>Priscila Dall Agnol</i></p>
<p>Responsável Técnico</p>	<p>Fernanda C. Paetzhold - Crmv-Pr. 12047 - Responsável técnica</p> <p><i>Fernanda C. Paetzhold</i></p>
<p>Aprovação:</p>	<p>Diego Limberger - Diretor industrial</p>