

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	ALF EI 19 – Anexo APPCC 04	
		ELABORAÇÃO	09/12/19
		REVISÃO N°	00
		PÁGINA	1 de 3
<b>Produto (Nome Comercial) :</b>	HAMBURGUER COSTELA 150 (24=3,6kg)		
<b>Nome de acordo com cadastro do MAPA:</b>	HAMBURGUER CONGELADO DE BOVINO – COSTELA 150g		
<b>Cód. Interno:</b>	PA000185		
<b>Comercialização:</b>	Mercado interno		
<b>Dados Fiscais:</b>	<u>Código NCM (Class. Fiscal): 0202.30.00</u> <u>ICMS estadual/ Interestadual: 7%</u>		
<b>Peso Unitário Líquido:</b>	0,150 g		
<b>Peso Unitário Bruto :</b>	0,151g		
<b>Forma (média)</b>	Cilíndrica (Forma elíptica) Ø (diâmetro) : 90 – 12cm H (altura) : 1,5 - 1,7 cm		
<b>Embalagem Primária/ dimensões:</b>	“Flowpack” – embalagem flexível Material: plástico transparente Impressos: lote/ data de fabricação e validade <b>Dimensões:</b> Comprimento: 14 – 18 cm Largura: 11 – 11,5 cm Altura: 1,5 – 1,8 cm		
<b>Cód de barras EAN:</b>	7898673790693		
<b>Unidades por caixa:</b>	24 unidades de 0,150g		
<b>Peso líquido por caixa:</b>	3,6 kg		
<b>Peso bruto por caixa:</b>	3,750 kg		
<b>Embalagem Secundária / dimensões:</b>	Tipo: Caixa de papelão Altura: 16cm Largura: 32cm Profundidade: 23cm		
<b>Cód. de barras da Unidade de despacho:</b>	17898673790690		
<b>Configuração da unidade padrão de carga (pallet):</b>	Empilhamento máximo de caixas: 10 Número de Camadas: 10 Unidades de caixas para Despacho por Camada(Lastro): 15 Quantidade de caixa por palet: 150cx – (peso Líquido: 540kg)		
<b>Informações sobre o produto</b>			
<b>Ingredientes:</b>	Carne Bovina moída, ácido ascórbico(In300), aroma idêntico ao natural.		
<b>Alergênicos:</b>	<b>PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.</b> NÃO CONTEM GLUTÉM. NÃO CONTÉM LACTOSE.		
<b>Temperatura:</b>	Mantenha congelado a -12°C ou mais frio		
<b>Análise Microbiológica:</b>			

	Contagem de Coliformes Termotolerantes:< 5000 UFC/g Contagem Staphylococcus coagulase positiva: < 5.000 UFC/g Clostridium sulfito redutor a 46°C/g : <3000 UFC/g Pesquisa de Salmonella spp: Ausência em 25/g																																				
<b>Características Organolépticas:</b>	- Coloração característica do produto; - Odor característico do produto; - Sabor característico do produto; - Textura característica do produto;																																				
<b>Data de validade:</b>	180 dias/ 06 meses a partir da data de fabricação.																																				
<b>Tabela Nutricional:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3"><b>Carne Moída Congelada</b></th> </tr> <tr> <th colspan="3"><b>Informação Nutricional</b></th> </tr> <tr> <th colspan="3"><b>Porção de 75g (1/2 porção)</b></th> </tr> <tr> <th colspan="2"><b>Quantidade por porção</b></th> <th><b>%VD(*)</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>200kcal= 840kj</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>16g</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais</td> <td>17g</td> <td>31%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>8g</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0,0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td>0,0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>55mg</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*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.</p>	<b>Carne Moída Congelada</b>			<b>Informação Nutricional</b>			<b>Porção de 75g (1/2 porção)</b>			<b>Quantidade por porção</b>		<b>%VD(*)</b>	Valor Energético	200kcal= 840kj	10%	Carboidratos	0g	0%	Proteínas	16g	21%	Gorduras totais	17g	31%	Gorduras Saturadas	8g	36%	Gorduras Trans	0,0g	**	Fibra Alimentar	0,0g	0%	Sódio	55mg	2%
<b>Carne Moída Congelada</b>																																					
<b>Informação Nutricional</b>																																					
<b>Porção de 75g (1/2 porção)</b>																																					
<b>Quantidade por porção</b>		<b>%VD(*)</b>																																			
Valor Energético	200kcal= 840kj	10%																																			
Carboidratos	0g	0%																																			
Proteínas	16g	21%																																			
Gorduras totais	17g	31%																																			
Gorduras Saturadas	8g	36%																																			
Gorduras Trans	0,0g	**																																			
Fibra Alimentar	0,0g	0%																																			
Sódio	55mg	2%																																			
<b>Estocagem, acondicionamento, conservação doméstica:</b>	Manter congelado a -12°C ou mais frio; ➔ Freezer (-12 ou mais frio)  Embalagem fechada: 180 dias / 06 meses Embalagem aberta: 90 dias/ 03 meses ➔ Após descongelamento (temperatura de geladeira 4 á 8°C): embalagem fechada: não recomendável; embalagem aberta: não recomendável; conservar em recipiente limpo e tampado sob refrigeração;  <b>Descongelar produto sob refrigeração (0 á 8°C)</b> <b>Após descongelado este Produto não poderá ser novamente congelado.</b> <b>Indicado cozimento.</b>																																				
<b>Transporte:</b>	O produto é transportado em veículo fechado com câmara fria, limpo, livre de sujidades e odores estranhos.																																				
<b>Registro:</b>	Produto registrado no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção sob Nome: Hamburger de Carne Bovina Congelado sob <b>nº1087 /0258/18</b> ).																																				
<b>Legislações Aplicáveis:</b>	RDC 326 de 30/07/1997; RDC 12 de 02/01/2001 - ITEM 05 LETRA “f” – CARNES E PRODUTOS CARNEOS; RDC 14 de 28/03/2014; RDC 26 de 02/06/2015;																																				

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