



# FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CARNE SUÍNA DESFIADA

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 14/09/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

## Documento – Gestão P&D

Descrição de tipo:	<b>PERNIL SUÍNO COZIDO DESFIADO - (5X1=5)</b>
Descrição Industrial:	PERNIL SUÍNO TEMPERADO COZIDO DESFIADO CONGELADO – 1 KG - PACOTE
Cód. Do produto:	PA00260
Validade:	365 dias (12 meses) – Embalagem fechada
Temp. de conservação:	-12 à -18 °C
Estocagem e acondicionamento:	Câmara fria e/ou freezer: manter congelado a -12 °C ou mais frio Embalagem aberta: 90 dias (03 meses) – manter congelado a -12 °C ou mais frio
Após Descongelamento:	Sob. Refrigeração temperatura < 8 °C – Embalagem fechada – Val. 04 dias Embalagem aberta – Val. 02 dias <b>Descongelar o produto sob. Refrigeração (0 a 8°C). Após descongelamento este produto não poderá ser novamente congelado; proibido fracionamento deste produto; indicado cozimento.</b>
Classificação de peso:	1000 a 1010 gramas
Quantidade unidades por caixa:	5 unidades
Peso médio por caixa:	5 Kg
Destino:	Mercado interno
Contra marca do cliente:	NA
GTIN – 13 (Cód. Barras Item):	<b>7898673791485</b>
GTIN – 14 (Cód. Barras caixa):	<b>17898673791482</b>
Código NCM:	0210.19.00

## DEFINIÇÃO CORTES SUÍNOS (Cortes utilizados)



## CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE

Sujidades inerente a matéria prima suína permitido em até 3%:  
Peles  
Veias  
Nervos  
Cartilagens  
Pedaços de couro  
Pelos

Ausência:  
Plástico  
Metal  
Madeira  
Materiais estranhos  
Borracha  
Papel  
Cabelo / cílios  
Ossos



# FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CARNE SUÍNA DESFIADA

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 14/09/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

### Tabela Nutricional

Carne Suína temperada Cozida Desfiada		
Informação Nutricional - Porção de 100g		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	175 kcal=	9,0%
	735 kj	
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	20g	27%
Gorduras totais	11g	19%
Gorduras Saturadas	3,6g	17%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	675mg	28%

\*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.

### Matéria Prima:

São utilizados para a produção deste item cortes do dianteiro e traseiro suíno.

### Padrão de refil:

É retirado todo o excesso de gordura, cartilagens, hematomas, abscessos e carimbos; e na sequência os cortes são cortados em pedaços pequenos mantendo o tamanho uniforme das fibras da carne.

### Padrão Visual e sensorial do produto:

Aspecto: característico de produto congelado. - Cor: vermelho - Odor e sabor: característicos, ausência de ranço e odores estranhos.

### Ingredientes:

Carne suína, sal, dextrose, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, especiarias (alho), extrato de levedura e aroma natural de fumaça.

### Alérgicos:

Pode conter derivados de soja; NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LACTOSE.

### Análises microbiológicas (conforme IN 60 - 2019 ANVISA):

- *Clostridium perfringens* <10<sup>3</sup>;
- Pesquisa de Salmonella spp – Ausência em 25 g;
- Estafilococos coagulase positiva <10<sup>3</sup>;
- Escherichia coli <10<sup>2</sup>.
- Listeria – Ausência em 25g

### Registro órgão Fiscalizador:

Produto registrado no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção sob nº da empresa 1480/0258/18).

## FOTOS DO PRODUTO

Produto após desfiador





# FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CARNE SUÍNA DESFIADA

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 14/09/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

## EMBALAGEM PRIMÁRIA

**Informações Adicionais:** O produto após desfiado é acondicionado em saco plástico a vácuo; seguindo para congelamento já embalado.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EB00200	SACO PLAST VACUO 21x30x0,16 IMPRESSO CUPIM DESFIADO ALFAMA 1 KG DIMENSÕES: Comprimento 30 cm, largura 21 cm
EB00034	RIBBON FITA DATADORA – 35MM x 122MT

## FOTO DO PRODUTO EMBALADO

Frente / Embalagem primária



## EMBALAGEM SECUNDÁRIA

**Informações Adicionais:** Acondicionar o produto na caixa com a parte superior voltada para cima, formando uma pilha com 05 unidades. Deve-se manter o cuidado com a manipulação das caixas evitando choques e quedas.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EB00009	CAIXA PAPELÃO OND ALFAMA 5 (EB9) DIMENSÕES: comprimento 31,5 cm, largura 23,6 cm, altura 16,3 cm
EB00107	RIBBON (ETIQUETADORA) – ZEBRA 89MM x 300MT
EB00131	ETIQUETA 80x100

## FOTO ETIQUETA ADESIVA / CAIXA





# FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CARNE SUÍNA DESFIADA

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 14/09/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

## INFORMAÇÕES DE PALETIZAÇÃO (Configuração do pallet)

Quantidade de caixas por lastro: 15 caixas

Quantidade de lastros: 8 lastros

Total de caixas por pallet: 120 caixas

Peso final do Pallet: 600 Kg

### FOTO DO PALLET

**Elaboração**

P&amp;D

Luciane Sales

**Revisão**

QUALIDADE

Katia A. L. Miotta

**Revisão**

GER. INDUSTRIAL

Claudenir C. Delazari

**Aprovação**

DIR. COMERCIAL

André Del Bosco

**Aprovação**

DIR. EXECUTIVO - CEO

Diego A. Limberger