



# FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – BACON EM CUBOS – BACON ESPECIAL DE PERNIL

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 05/01/2023

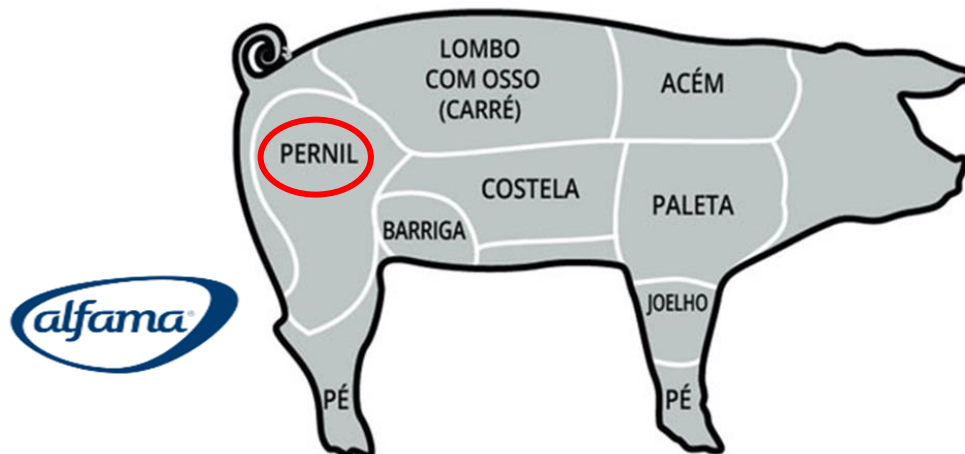
REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 á 4

## Documento – Gestão P&D

Descrição de tipo:	BACON ESPECIAL DE PERNIL SUÍNO EM CUBOS (6x1=6)
Descrição Industrial:	BACON EM CUBOS - BACON ESPECIAL DE PERNIL – 1 KG - PACOTE
Cód. Do produto:	PA00383
Validade:	180 dias (06 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:	6 unidades
Peso médio por caixa:	6 Kg
Destino:	Mercado interno
Contra marca do cliente:	NA
GTIN – 13 (Cód. Barras Item):	7898673791720
GTIN – 14 (Cód. Barras caixa):	27898673791724
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 pele  
Pelos.  
Aparas permitido de 10 à 15%.

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



FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – BACON  
EM CUBOS – BACON ESPECIAL DE PERNIL

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 05/01/2023

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 á 4

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Tabela Nutricional

BACON ESPECIAL DE PERNIL

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porções por embalagem: 100

Porção de 10 g

	100 g	10 g	%VD (*)
Valor energético (Kcal)	350	35	2%
Carboidratos	0	0	0%
Açúcares totais (g)	0	0	0%
Aç. Adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	15	2	3%
Gorduras totais (g)	30,2	3	5%
Gord. saturadas (g)	11	1	5%
Gord. Trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	0	0	0%
Sódio (mg)	750	75	4%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Matéria Prima:

São utilizados para a produção deste item cortes do pernil suíno.

Padrão de refile:

É retirado todo o excesso de gordura, cartilagens, hematomas, abscessos, pele e carimbos.

Padrão Visual e sensorial do produto:

Aspecto: característico de produto congelado. - Cor: Rosada levemente amarronzado - Odor e sabor: característicos de defumado, ausência de ranço e odores estranhos.

Ingredientes:

Pernil suíno sem osso e sem pele, água 10%, sal, estabilizantes polifosfato de sódio (INS 4521), açúcar, maltodextrina, antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça, glutamato monossódico (INS 621), conservantes nitrito e nitrato de sódio (INS 250 e 251).

Alérgicos:

Pode conter derivados de soja e Lactose; NÃO CONTÉM GLÚTEN

Análises microbiológicas (conforme IN 161 - 2022 ANVISA):

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

Registro órgão Fiscalizador:

Produto registrado no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção sob nº da empresa 1603/0258/18).

FOTOS DO PRODUTO

Produto após cubagem





## FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – BACON EM CUBOS – BACON ESPECIAL DE PERNIL

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 05/01/2023

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 á 4

### EMBALAGEM PRIMÁRIA

<b>Informações Adicionais:</b>	O produto após cubagem é acondicionado em saco plástico a vácuo; seguindo para congelamento já embalado.
<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
EB00062	SACO PLAST VACUO 20x30x0,16 (1 Kg) DIMENSÕES: Comprimento 30 cm, largura 20 cm
EB00034	RIBBON FITA DATADORA – 35MM x 122MT

### FOTO DO PRODUTO EMBALADO

Embalagem primária antes do congelamento



Embalagem primária após congelamento



### EMBALAGEM SECUNDÁRIA

<b>Informações Adicionais:</b>	Acondicionar o produto na caixa com a parte superior voltada para cima, formando uma pilha com 06 unidades. Deve-se manter o cuidado com a manipulação das caixas evitando choques e quedas.
<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
EB00161	CAIXA PAPELÃO OND 5 (EB 00161) DIMENSÕES: comprimento 40 cm, largura 28 cm, altura 12 cm
EB00107	RIBBON (ETIQUETADORA) – ZEBRA 89MM x 300MT
EB00131	ETIQUETA 80x100

### FOTO ETIQUETA ADESIVA / CAIXA



**FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – BACON EM CUBOS – BACON ESPECIAL DE PERNIL**

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02	
ELABORAÇÃO	05/01/2023
REVISÃO N°	01
PÁGINA	1 á 4

**BACON EM CUBOS**  
**BACON ESPECIAL DE PERNIL**

Peso: 6 KG CÓDIGO: PA00383  
Conteúdo: 6 und. de 1 kg

Produzido por:  
ALFAMA ALIMENTOS LTDA  
Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos  
CNPJ: 14.734.133/0002-87  
IE: 906.967-43-02  
AV. RENATO FESTUGATO, 877 Registro na Secretaria de Agricultura de Cascavel - Smapr-SIMP/DA/SBSI  
CEP: 85.816-119 CASCAVEL -PR sob nº 16030268/16  
FONE: (45) 9.9983-0127

INDÚSTRIA BRASILEIRA  
SISTEMA BRASILEIRO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGRICOLA

**SISBI** FAB:01/02/23  
VAL: 01/07/23  
LOTE:PA230201

SAC: (45) 9 9983-0127  
sac@alfama.com.br



27 898673 79172 4



**INFORMAÇÕES DE PALETIZAÇÃO (Configuração do pallet)**

Quantidade de caixas por lastro:	10 caixas
Quantidade de lastros:	13 lastros
Total de caixas por pallet:	130 caixas
Peso final do Pallet:	780 Kg

**FOTO DO PALLET**



Elaboração	Revisão	Aprovação
Pesquisa e Desenvolvimento	Controle de Qualidade	Diretoria Industrial
