



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

INDUSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ESTRELA ÁGUA
FRIA LTDA - ME

Revisão nº 07

mar/23

Página: 01 de 02

Identificação do Produto

Torresmo Moído - Pele com toucinho salgado, frito e Moído

Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Identificação: Impressa na embalagem

Destino: Mercado interno

Marca: San Carlo

Peso: 1kg

Descrição do Produto:

O torresmo é um produto industrializado obtido de pele suína, através de processo tecnológico adequado de preparação, desidratação, fritura e moagem.

Finalidade

Mistura para o preparo de pães de torresmo e farofas

Padrões microbiológicos Instrução Normativa nº 161/2022 ANVISA	Parâmetro		Limite	
	Salmonella 25 g	Ausente		
	Clostridium perfringens/g	10 ³		
	Estafilococos coagulase	10 ³		
	Escherichia coli/g	10 ²		

Características Organolépticas	Especificação		Características	
	Coloração	Acastanhada, variando do palha ao marron claro, pó ou pedaços pequenos, sem corpos estranhos de qualquer natureza.		
	Consistência	Crocante e levemente lipídica		
	Odor	Suave e característico		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL : Percentual de valores diários fornecidos pela porção *	Porção por embalagem: 50 porções			
	Porção 20g (1 xícara de chá)			
		100g	20g	%VD
	Valor energético (kcal)	513	103	5
	Carboidratos totais(g)	0	0	0
	Açúcares totais (g)	0	0	0
	Açúcares adicionados (g)	0	0	0
	Proteínas (g)	1,4	0	0
	Gorduras Totais (g)	56	11	17
	Gorduras saturadas (g)	23	4,5	23
	Gorduras Trans (g)	1,0	0,2	10
	Fibra Alimentar (g)	0	0	0
	Sódio (mg)	294	59	3

INGREDIENTES

Banha Suína, Pele congelada de suíno, sal refinado e condimento de bacon (Sal refinado, amido de milho, proteínas hidrolisadas de vegetais/cereais, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizantes naturais e idênticos aos naturais e antiemectante dióxido de silício)

Elaborado e Revisado por: Luciene Munin - Responsável Técnica Médica Veterinária - CRMV/SP 22.218 e Bruna Munhoz - Gerente administrativa

Aprovado por: Luciene Munin - Responsável técnica Médica Veterinária - CRMV/SP 22.218 e Bruna Munhoz - Gerente administrativa



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

INDUSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ESTRELA ÁGUA
FRIA LTDA - ME

Revisão nº 07

mar/23

Página: 02 de 02

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e arejado.

Validade : 120 dias a partir da data de fabricação, desde que mantida a temperatura de conservação

Após aberto armazenar em recipiente fechado e utilizar em até 5 dias

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Tipo: Fardos plásticos

Medidas: 50x45x25 cm

Pacotes por fardo: 18

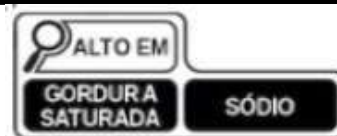
OUTRAS INFORMAÇÕES

Não contém glúten

Alérgicos: Contém soja

Aromatizado artificialmente

Transgênico : Zea Mays



PALETIZAÇÃO

Lastro: 4

Camada: 4

CÓDIGO DE BARRAS

Embalagem Primária: 7898927910 01 3

Embalagem Secundária: 2 7898927910 01 7

INFORMAÇÕES FISCAIS

NCM: 02.10.12.00

CFOP: 5.101

CEST: 17.087.01

IDENTIFICAÇÃO

Embalagem primária:



Foto da Embalagem



Foto do Produto



Elaborado e Revisado por: Luciene Munin -
Responsável Técnica Médica Veterinária - CRMV/SP
22.218 e Bruna Munhoz - Gerente administrativa

Aprovado por: Luciene Munin - Responsável técnica
Médica Veterinária - CRMV/SP 22.218 e Bruna Munhoz -
Gerente administrativa