

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto:	APRESUNTADO FATIADO																													
Cientes:	Mercado Interno: Supermercados, Panificadoras, Bares, Hotéis, Lanchonetes, Restaurantes, Pizzarias e Mercearias. Exportação: Paraguai.																													
Fornecedor:	Frimesa																													
Aplicação do Produto:	Mercado Interno: Utilizado em lanches, no preparo de pizzas, rocamboles, lasanhas, tortas, pastéis, saladas frias, salpicão, arroz à grega, suflês, enroladinhos e também como aperitivo. Pode também ser utilizado de acordo com a culinária regional. Exportação: Utilizado de acordo com o hábito do país importador.																													
Ingredientes e Limites:	Ingredientes declarados no rótulo: Carne suína (paleta e pernil), água (25,9%), sal, amido (1,9%), proteína de soja (Agrobacterium tumefaciens) (1,9%), xarope de glicose, açúcar, aromatizantes (fermentado, óleos essenciais de louro e cravo), espessante carragena, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, realçador de sabor glutamato de sódio, conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio e corante carmim de cochonilha. Limites: Nitrato e Nitrito de Sódio (conservadores): residual máx. 0,015g/100g Carragena (espessante): máx. 0,5% Eritorbato de Sódio (antioxidante): q.s. Carmim (corante natural): máximo 0,01% Aromas (aromatizantes): q.s. Glutamato de sódio (realçador de sabor): q.s. Tripolifosfato e polifosfato de sódio (estabilizantes): máximo 0,5% Proteína de soja (máx.): 2,5% Amido (máx.): 2,0% Carboidratos Totais (máx.): 5,0% Proteína (min.): 13% Umidade (máx.): 75% Gordura (máx.): 12%																													
Processo:	Na carne suína é injetada a salmoura contendo os ingredientes, a mesma é massageada, embutida, submetida ao cozimento e resfriada. O produto é fatiado, embalado, e armazenado em câmaras adequadas até o momento da expedição.																													
Qualidade Intrínseca:	<table><tr><th colspan="3">Porção 30g (1 e 1/2 fatias)</th><th colspan="2">% VD*</th></tr><tr><td>Valor energético</td><td>33Kcal = 137kJ</td><td>2</td><td>Gorduras Saturadas</td><td>0,4g 0</td></tr><tr><td>Carboidratos</td><td>0,6g</td><td>0</td><td>Gorduras trans</td><td>0g **</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>4,9g</td><td>7</td><td>Fibra alimentar</td><td>0g 0</td></tr><tr><td>Gorduras Totais</td><td>1,2g</td><td>2</td><td>Sódio</td><td>340mg 14</td></tr></table> *%Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. Prazo de validade: 45 dias.					Porção 30g (1 e 1/2 fatias)			% VD*		Valor energético	33Kcal = 137kJ	2	Gorduras Saturadas	0,4g 0	Carboidratos	0,6g	0	Gorduras trans	0g **	Proteínas	4,9g	7	Fibra alimentar	0g 0	Gorduras Totais	1,2g	2	Sódio	340mg 14
Porção 30g (1 e 1/2 fatias)			% VD*																											
Valor energético	33Kcal = 137kJ	2	Gorduras Saturadas	0,4g 0																										
Carboidratos	0,6g	0	Gorduras trans	0g **																										
Proteínas	4,9g	7	Fibra alimentar	0g 0																										
Gorduras Totais	1,2g	2	Sódio	340mg 14																										
Segurança (descrição e valor):	Pesquisa de Salmonella (em 25g):.....Ausência (n10 - c0). Contagem de Clostridium perfringens (UFC/g).....10 ² – 10 ³ (n5 -c1). Contagem de Estafilococos coagulase positiva (UFC/g):.....10 ² – 10 ³ (n5 - c1). Contagem de Escherichia Coli (UFC/g):.....<10 – 10 ² (n5 – c2). Baseado na IN 60 de 23 de dezembro de 2019. Pesquisa de Listeria Monocytogenes (em 25g):..... Ausência. Baseado IN 09 de 08 de abril de 2019. O produto é válido se conservado nas temperaturas indicadas abaixo.																													
Embalagem, Estocagem e Transporte:	O produto apresenta-se fatiado, embalado em embalagem termoformada com peso de 200g ± 9g. São colocados 21 pacotes por caixa de papelão e esta com peso de 4,2kg ± 0,063Kg. Mantenha resfriado de 0°C a +5°C. Transporte realizado em veículos frigorificados aprovados e liberados pelo Controle de Qualidade.																													

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

Observações Adicionais:

Adicionado de 25,9% de água.
Contém aromatizante.
Alérgicos: Contém derivados de soja.
Não contém glúten.
CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA TRANSGÊNICO



Imagem ilustrativa

Registro Ministério Agricultura SIF/DIPOA nº 0063/727.

MI: Oracle: 069977 - Aut. 2905

PRY: Oracle: 070687 - Aut. 3028

Base: 15-03/2020

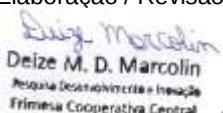
Produzido por: Frimesa Cooperativa Central – **Entrepasto Frigorífico e fábrica de produtos Suínos:** Rua bahia, 159 – CEP85884-000 – Medianeira – Paraná – CNPJ 77.595.395/0002-28-06 – Indústria Brasileira.

Conservação doméstica:

Dentro do prazo de validade consumir até:
Geladeira (0°C a +5°C)

Embalagem aberta
3 dias

Embalagem fechada
Vide validade

Controle	Elaboração / Revisão	Aprovação	Documentos Associados
	 Deize M. D. Marcolin Pesquisa Desenvolvimento e Inovação Frimesa Cooperativa Central	 Frimesa Cooperativa Central Glauco O. Stedzinski da Cunha Farmacêutica Sinc. CRO-PR 12894	

CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Revisão	Data	Alteração	Motivo
21	19/04/21	Exclusão de registro nº 0029/3433; Exclusão de código 065434;	Não mais produzido;
20	04/01/21	Alteração em segurança; Exclusão de códigos 040735 e 056161 peso caixa 3kg;	Adequação a nova legislação; Não mais produzido;
19	29/07/20	Alteração ingredientes e limites; Alteração tabela nutricional; Alteração versão embalagem;	Adequação ao registro;
18	30/03/20	Inclusão código p/ PRY caixa 4,2kg;	Código novo;
17	26/02/20	Alteração de ingredientes; Exclusão de cobol; Inclusão de verê; Inclusão código novo (Caixa 4,2kg)	Adequação ao registro; Código não utilizado; Novo;
16	14.08.19	Alteração de ingredientes;	Adequação ao registro;