FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: FT-BJP
47-ALMONDEGA BOVINA TEMPERADA	Revisão 02 Emissão: 13/12/2021 Página 1 de 4

Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Derick Lemes da Rosa Analista de PCP	

Classificação do Produto:	ALMONDEGA
Código Interno:	47
Marca:	MEZATO

FOTO DO PRODUTO:

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Carne moída temperada moldada em formato arredondado (Almondega), pesando aproximadamente 25g cada unidade composta por: Recorte bovino, gordura bovina, água, proteína texturizada de soja, sal, açúcar, cebola em pó, pimenta preta, salsa flocos, aroma natural de: Capsicum, pimenta preta, aipo, mostarda, pimenta branca, aroma idêntico ao natural de: carne, estabilizante tripolifosfato de sódio INS 451i, antioxidante Eritorbato de sódio INS 316, ácido ascórbico INS 300 e Realçador de sabor Inosinato dissódico INS 631, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), à temperatura de cerca de -35ºC, embalado através de maquina multicabeçote, sem contato manual , o que garante condições higiênico sanitárias para o produto, em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos, litografado com os dados da empresa e do produto e armazenada em câmara de estocagem de produtos acabados a -12ºC.

REGISTRO:

Registro no MAPA SIF/DIPOA sob nº 264/305

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO:

MOAGEM – FORMATAÇÃO - EMBALAGEM PRIMARIA- EMBALAGEM SECUNDARIA - CAMARA DE ESTOCAGEM

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto/cor/odor	Odor característico, coloração rosada, isenta de manchas esverdeadas
Peso por unidade	Pesando 25g cada unidade
Embalagem primária	Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade
Porcentagem de gordura	Até 18% de gordura
Carimbo	Ausência
Ossos/cartilagens	Ausência
Hematomas/coágulos	Ausência
Pele	Ausência
Resquício de vísceras	Ausência
Contaminação química	Ausência
Contaminação física/sujidades	Ausência
Pelos	Ausência

INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO:

Fogão:

Colocar em uma panela com molho de sua preferência, cozinhar por cerca de 10 minutos.

Forno:

Pré aquecer o forno a 180ºC e dispor as almondegas em uma assadeira ou forma e levar ao forno virando os mesmos a cada 7 minutos.

Sem necessidade de descongelamento prévio.

Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Derick Lemes da Rosa Analista de PCP	

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL OU 840 KJ

PORÇÃO DE 100g (01 XICARA)		% VD
Valor calórico	178 Kcal/774 KJ	9 %
Carboidratos	0 g	0,00 %
Proteínas	15 g	20,00 %
Gordura Total	3 g	5,00 %
Gordura Saturada	1 g	4,00 %
Fibra	0,0 g	0,00 %
Sódio	26 mg	1,00 %

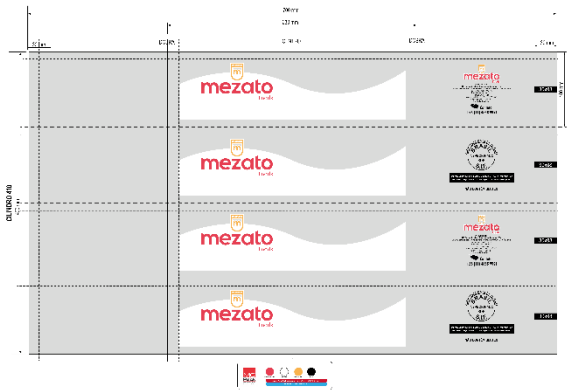
EMBALAGEM PRIMARIA:

Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade.

EMBALAGEM SECUNDARIA:

Caixas de Papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa fabricante.

CROQUI ROTULO/ PRODUTO EM SUA EMBALAGEM PRIMARIA:



MEDIDAS DA CAIXA: 60X40X16 CM
EMPILHAMENTO MAXIMO: 09 CAIXAS

FECHAMENTO:	Termo soldado	**FECHAMENTO:**	Fita de Arquear Cyclop
PESO:	Aproximadamente 02 kg cada pacote contendo aproximadamente 80 unidades de 25g cada almondega	**PESO:**	Aproximadamente 12kg cada caixa.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Os produtos serão armazenados em câmara de produtos acabados à temperatura de -12ºC.

PRAZO DE VALIDADE:

365 DIAS – PRODUTO CONGELADO

MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE:

Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas visando a preservação da qualidade original do produto. Aplicam-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo, além do controle na recepção da matéria prima, higienização de instalações e equipamentos, controle de qualidade da água de abastecimento, controle de pragas, saúde dos operadores e higiene dos mesmos no momento da manipulação, inspeção visual e avaliação das características sensoriais do produto. Para análises laboratoriais as amostras são enviadas a laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para analises organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos estranhos ao produto.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

Os produtos serão transportados em veículos isotérmicos, dotados de equipamento de frio que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria.

TABELA DE ALERGENICOS:

	Produtos contendo glúten	x	Soja
	Crustaceos		Leite e produtos lácteos
	Moluscos		Noz, Amendoa, Castanha
	Ovo		Gergelim
	Peixes		Sulfitos
	Amendoim		

Legenda: X Contem * Pode conter Traços

INGREDIENTES:

Recorte bovino, gordura bovina, água, proteína texturizada de soja, sal, açúcar, cebola em pó, pimenta preta, salsa flocos, aroma natural de: Capsicum, pimenta preta, aipo, mostarda, pimenta branca, aroma idêntico ao natural de: carne, estabilizante tripolifosfato de sódio INS 451i, antioxidante Eritorbato de sódio INS 316, ácido ascórbico INS 300 e Realçador de sabor Inosinato dissódico INS 631. **Não contem gluten.**

PADRÃO MICROBIOLOGICO:

Salmonella/25g	n=5	c=0	m=Ausente	M= -
Escherichia coli/g	n=5	c=3	$m=10^2$	$M=10^3$
Estafilococos coagulase positiva	n.=5	c.=2	$m=10^2$	M=104
Aeróbios mesofilos	n=5	c=3	m=105	M=106

PADRÃO FISICO-QUIMICO:

Ph> Mínimo 5,7/ Máximo 5,9
Temperatura máxima de -12ºC

RESPONSAVEL TECNICA:

Drª Ana Cecilia Fernandes
Médica Veterinária
CRMV/SP: 20.199