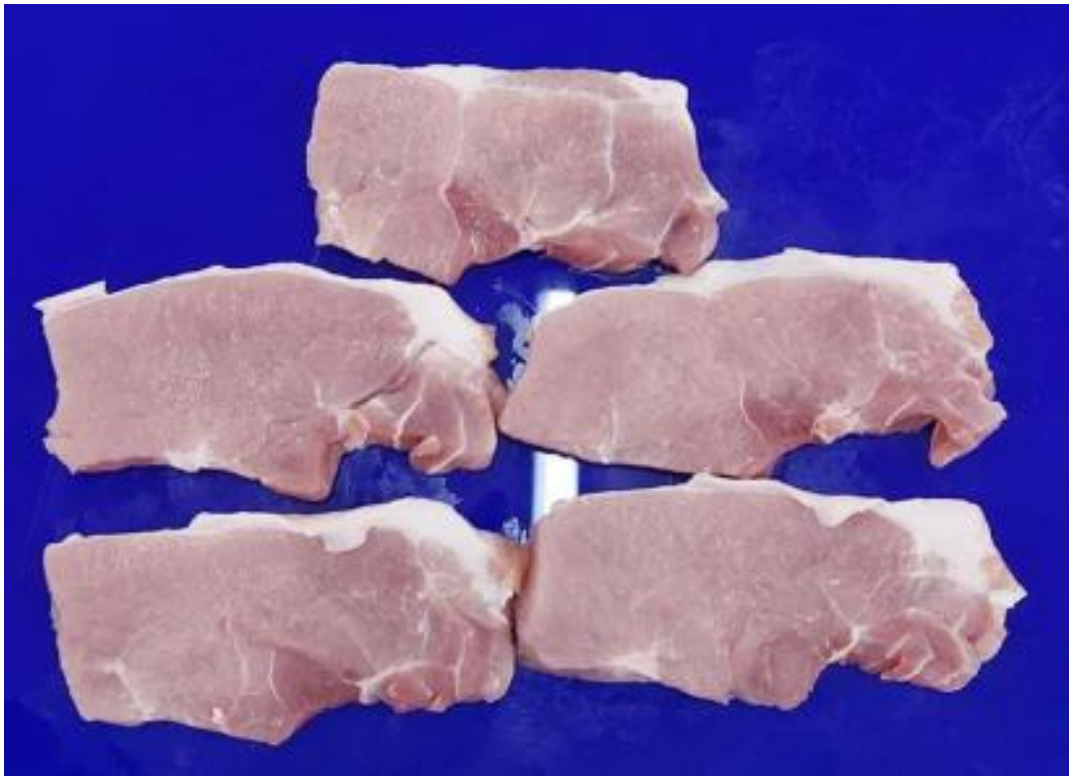
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Derick Lemes da Rosa Analista de PCP	

Classificação do Produto:	CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO
Marca:	MEZATO
GTIN 13:	7908344803321
GTIN 14:	17908344803328

FOTO DO PRODUTO:



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Lombo Suíno, sem gordura aparente, isenta de pele, ossos, nervos e cartilagem, abatida sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênico satisfatórias, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, sem manchas esverdeadas, , cortado em bifes, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual IQF, embalado em saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos, termo soldado, com rotulo interno com impressão térmica direta contendo: identificação do lote, data de fabricação, validade, e demais dados do produto e armazenado em câmara de estocagem de produtos acabados a -12ºC.

REGISTRO:

Registro no MAPA SIF/DIPOA sob nº 235/305

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO:

DESOSSA- CORTE- GIROFREEZER- EMBALAGEM PRIMARIA- EMBALAGEM SECUNDARIA- CAMARA DE ESTOCAGEM

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto/cor/odor	Odor Sui Generes, coloração rosada, isenta de manchas esverdeadas
Peso por peça	Aproximadamente 02Kg cada pacote
Embalagem primária	Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade
Porcentagem de gordura	Até 10% 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:

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

-MANTENHA CONGELADO.
-Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
-Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
-Não lave o produto cru antes do manuseio.
-Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
-CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.

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

PORÇÃO DE 100g (01 XICARA)		% VD
Valor calórico	176Kcal/735 KJ	9 %
Carboidratos	0,0 g	0,00 %
Proteínas	22 g	29,00 %
Gordura Total	09 g	16,00 %
Gordura Saturada	03 g	12,00 %
Fibra	0,0 g	0,00 %
Sódio	53 mg	2,00 %

EMBALAGEM PRIMARIA:

Saco plástico de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos.

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.	**PESO:**	12 kg 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 gluten		Soja
	Crustaceos		Leite e produtos lácteos
	Moluscos		Noz, Amendoa, Castanha
	Ovo		Gergelim
	Peixes		Sulfitos
	Amendoim		

Legenda: X Contem * Pode conter Traços

INGREDIENTES:

Lombo Suíno cortado em bifes. Não Contém Glúten.

PADRÃO MICROBIOLOGICO:

Salmonella/25g	n=5	c=1	m=Ausente	M= -
Escherichia coli/g	n=5	c=3	$m=10^2$	$M=10^3$
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