

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO DO PRODUTO: 620702
	CARNE MOÍDA	DATA DE EMISSÃO: 12/07/2021
	ELABORADOR: NATHÁLIA CRISTINA SILVA BRITO	DATA DE REVISÃO:
	APROVADOR: ALINE RODRIGUES DOS SANTOS PINTO	Nº DE REVISÃO: 00

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
CARNE MOÍDA	
MARCA: TUDBOM	FABRICANTE: PLENA ALIMENTOS
CÓDIGO DO PRODUTO: 620702	VALIDADE: 18 MESES
REGISTRO: 0008/4060	TEMPERATURA: -12°C
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: 15	PESO DA PEÇA/PACOTE: 1,0kg
PESO DA CAIXA: 15 kg	CODIGO EAN: 7899566300425
DESTINO: MERCADO INTERNO	CODIGO DUN: 17899566300422
CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 02023000	

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO– CARNE MOÍDA

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO															
<table> <tr> <th colspan="2">CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</th></tr> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th><th>PADRÃO</th></tr> <tr> <td>Cor</td><td>Característico</td></tr> <tr> <td>Odor</td><td>Característico</td></tr> <tr> <td>Sabor</td><td>Característico</td></tr> <tr> <td>Aparência</td><td>Característico</td></tr> </table>		CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		CARACTERÍSTICA	PADRÃO	Cor	Característico	Odor	Característico	Sabor	Característico	Aparência	Característico		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS															
CARACTERÍSTICA	PADRÃO														
Cor	Característico														
Odor	Característico														
Sabor	Característico														
Aparência	Característico														
<table> <tr> <th colspan="2">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th><th>PADRÃO</th></tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td><td>Ausência/25g</td></tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td><td>≤10² UFC/g</td></tr> <tr> <td>Contagem Total de Mesófilos Aeróbios</td><td>≤5x10⁶ UFC/g</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva</td><td>≤10⁴ UFC/g</td></tr> <tr> <td colspan="2">RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019</td></tr> </table>		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		CARACTERÍSTICA	PADRÃO	<i>Salmonella spp.</i>	Ausência/25g	<i>Escherichia coli</i>	≤10 ² UFC/g	Contagem Total de Mesófilos Aeróbios	≤5x10 ⁶ UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva	≤10 ⁴ UFC/g	RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS															
CARACTERÍSTICA	PADRÃO														
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência/25g														
<i>Escherichia coli</i>	≤10 ² UFC/g														
Contagem Total de Mesófilos Aeróbios	≤5x10 ⁶ UFC/g														
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva	≤10 ⁴ UFC/g														
RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019															
<table> <tr> <th colspan="2">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</th></tr> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th><th>PADRÃO</th></tr> <tr> <td>Objetos estranhos</td><td>Ausente</td></tr> <tr> <td>Ossos</td><td>Ausente</td></tr> <tr> <td>Cartilagem</td><td>Ausente</td></tr> <tr> <td>Sebo</td><td>NA</td></tr> <tr> <td>Gordura</td><td>De 12% a 15%</td></tr> </table>		CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		CARACTERÍSTICA	PADRÃO	Objetos estranhos	Ausente	Ossos	Ausente	Cartilagem	Ausente	Sebo	NA	Gordura	De 12% a 15%
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS															
CARACTERÍSTICA	PADRÃO														
Objetos estranhos	Ausente														
Ossos	Ausente														
Cartilagem	Ausente														
Sebo	NA														
Gordura	De 12% a 15%														

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO DO PRODUTO: 620702
	CARNE MOÍDA	DATA DE EMISSÃO: 12/07/2021
	ELABORADOR: NATHÁLIA CRISTINA SILVA BRITO	DATA DE REVISÃO:
	APROVADOR: ALINE RODRIGUES DOS SANTOS PINTO	Nº DE REVISÃO: 00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100g					
Quantidade por porção		%VD(*)	Quantidade por porção		%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	193kcal = 804kJ	10	GORDURAS SATURADAS	6,5g	30
CARBOIDRATOS	0g	0	GORDURAS TRANS	0g	
PROTEÍNAS	19g	25	FIBRA ALIMENTAR	0g	0
GORDURAS TOTAIS	13g	24	SÓDIO	85mg	4
*% Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.					

APRESENTAÇÃO
EMBALAGEM PRIMÁRIA
Filme termoformável. Dimensão da embalagem 190x204mm.


EMBALAGEM SECUNDÁRIA
Caixa de papelão telescópica total corte-vinco cofre 15kg. Dimensão: Tampa - 553x253x150mm/Fundo – 539x245x150mm.


ROTULAGEM
Não contém glúten.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO DO PRODUTO: 620702
	CARNE MOÍDA	DATA DE EMISSÃO: 12/07/2021
	ELABORADOR: NATHÁLIA CRISTINA SILVA BRITO	DATA DE REVISÃO:
	APROVADOR: ALINE RODRIGUES DOS SANTOS PINTO	Nº DE REVISÃO: 00

PALETIZAÇÃO E EMPILHAMENTO
Lastro: 7/Camada: 8/Total: 56 caixas.

ARMAZENAMENTO
Manter o produto congelada à temperatura de -12°C.

TRANSPORTE / DISTRIBUIÇÃO
O produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, dotados de unidade de frio, com temperatura interna adequada para produtos congelados.

RECOMENDAÇÕES PARA MANUSEIO E CONSUMO																	
<table><tr><th colspan="3">CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</th></tr><tr><th>CONDIÇÕES</th><th>EMBALAGEM FECHADA</th><th>EMBALAGEM ABERTA</th></tr><tr><td>Refrigerador (4°C)</td><td>24 horas</td><td>NÃO RECOMENDADO</td></tr><tr><td>Congelador (-12°C a -8°C)</td><td>9 meses</td><td>NÃO RECOMENDADO</td></tr><tr><td>Freezer (-12°C ou mais frio)</td><td>Vide validade</td><td>NÃO RECOMENDADO</td></tr></table>			CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA			CONDIÇÕES	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA	Refrigerador (4°C)	24 horas	NÃO RECOMENDADO	Congelador (-12°C a -8°C)	9 meses	NÃO RECOMENDADO	Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade	NÃO RECOMENDADO
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA																	
CONDIÇÕES	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA															
Refrigerador (4°C)	24 horas	NÃO RECOMENDADO															
Congelador (-12°C a -8°C)	9 meses	NÃO RECOMENDADO															
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade	NÃO RECOMENDADO															
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / REVISÕES																	
<table><tr><th>DATA</th><th>Nº DE REVISÃO</th><th>MOTIVO</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			DATA	Nº DE REVISÃO	MOTIVO												
DATA	Nº DE REVISÃO	MOTIVO															