

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO DO PRODUTO: 651402
	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA 90g – PLENA	DATA DE EMISSÃO: 15/07/2021
	ELABORADOR: NATHALIA CRISTINA SILVA BRITO	DATA DE REVISÃO:
	APROVADOR: ALINE RODRIGUES DOS SANTOS PINTO	Nº DE REVISÃO: 00

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA 90g – PLENA	
MARCA: CHEF	FABRICANTE: PLENA ALIMENTOS
CÓDIGO DO PRODUTO: 651402	VALIDADE: 120 DIAS
REGISTRO: 0119/4060	TEMPERATURA: -12°C OU MAIS FRIO
QUANTIDADE DE PEÇAS POR CAIXA: 48	PESO DA PEÇA/PACOTE: 90g
PESO DA CAIXA: 4,320kg	CODIGO EAN: 7899566302412
DESTINO: MERCADO INTERNO	CODIGO DUN: 17899566302419
CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 16025000	

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
Carne bovina, água (14%), gordura bovina, proteína de soja (3,8%), sal, cebolal, açúcar, maltodextrina, especiarias: pimenta preta e noz moscada, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), realçadores de sabor: glutamato de sódio (INS 621), inosinato dissódico (INS 631) e guanilato dissódico (INS 627), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i), aromatizante sintético idêntico ao natural de carne, antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), aromas naturais: pimenta preta, cebola e alho.

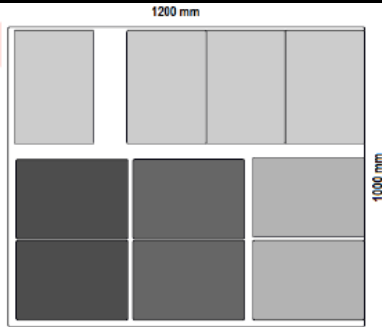
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
CARACTERÍSTICA	PADRÃO
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico
Aparência	Característico
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
CARACTERÍSTICA	PADRÃO
Gordura (%)	MÁXIMO 23%
Proteínas (%)	MÍNIMO 15%
Carboidrato (%)	3%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
CARACTERÍSTICA	PADRÃO
Escherichia coli.	≤10 ² UFC/g
Salmonella spp	Ausência/25g
Contagem total de Mesófilos Aeróbios	≤5x10 ⁶ UFC/g
Staphylococcus aureus coagulase positiva	≤10 ⁴ UFC/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
CARACTERÍSTICA	PADRÃO
Objetos estranhos	Ausente

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO DO PRODUTO: 651402
	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA 90g – PLENA	DATA DE EMISSÃO: 15/07/2021
	ELABORADOR: NATHALIA CRISTINA SILVA BRITO	DATA DE REVISÃO:
	APROVADOR: ALINE RODRIGUES DOS SANTOS PINTO	Nº DE REVISÃO: 00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 80g (1 ½ unidade)					
	Quantidade por porção	%VD(*)		Quantidade por porção	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	155kcal = 647kJ	8	GORDURAS SATURADAS	4,4g	20
CARBOIDRATOS	2,1g	1	GORDURAS TRANS	0g	**
PROTEÍNAS	12g	16	FIBRA ALIMENTAR	0g	0
GORDURAS TOTAIS	11g	20	SÓDIO	774mg	32
*% Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor diário não especificado.					

APRESENTAÇÃO
EMBALAGEM PRIMÁRIA
Filme de polietileno impresso (325x0,025mm).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA
Caixa de papelão (320x230x67mm).

	
---	--

ROTULAGEM

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO DO PRODUTO: 651402
	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA 90g – PLENA	DATA DE EMISSÃO: 15/07/2021
	ELABORADOR: NATHALIA CRISTINA SILVA BRITO	DATA DE REVISÃO:
	APROVADOR: ALINE RODRIGUES DOS SANTOS PINTO	Nº DE REVISÃO: 00

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AIPO, LEITE E MOSTARDA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA TRANSGÊNICA. CONTÉM 14,0% DE ÁGUA NA FORMULAÇÃO.

PALETIZAÇÃO E EMPILHAMENTO

Lastro: 10/Camada: 15/Total: 150 caixas.

ARMAZENAMENTO

Manter o produto congelado à temperatura de -12°C ou mais frio.

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

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
CONDIÇÕES	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
Refrigerador	NÃO RECOMENDADO	NÃO RECOMENDADO
Congelador (-10°C a -8°C)	1 MÊS	NÃO RECOMENDADO
Freezer (-12°C ou mais frio)	4 MESES	NÃO RECOMENDADO

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / REVISÕES

DATA	Nº DE REVISÃO	MOTIVO