

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto:	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO (200G E 500G)																												
Clientes:	Mercado Interno: Supermercados, Panificadoras, Bares, Hotéis, Lanchonetes, Restaurantes, Pizzarias e Mercearias.																												
	Exportação: Exportação DIPOA, 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 ainda ser preparado 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 (pernil), água (19,8%), Sal, xarope de glicose, proteína de soja (Agrobacterium tumefaciens) (1,8%), 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 monossódico, conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio e corante carmim de cochonilha.																												
	Limites: Tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio (estabilizante): máx. 0,5% Nitrato e nitrito de sódio (conservadores): residual máx. 0,015g/100g. Eritorbato de sódio (antioxidante): q.s. Glutamato monossódico (realçador de sabor): q.s. Carragena (espessante): máx. 0,5% Proteína de soja: máx. 2,0% Corante natural carmim: máx. 0,01% Relação Umidade/Proteína (máx.): 5,35 Proteína (mín.): 14,0% Carboidratos totais (máx.): 2,0%																												
Processo:	Na carne do pernil suíno é injetada a salmoura contendo os ingredientes, a mesma é massageada e em seguida embalada. É submetida ao cozimento e em seguida resfriada. Após é realizado o fatiamento, embalagem do produto e estocagem em câmara adequada até o momento da expedição.																												
Qualidade Intrínseca:	Porção de 40g: (2 fatias)																												
	<table><thead><tr><th></th><th></th><th>% VD*</th><th></th><th>% VD*</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>36kcal = 151kJ</td><td>2</td><td>Gorduras Saturadas</td><td>0g 0</td></tr><tr><td>Carboidratos</td><td>0g</td><td>0</td><td>Gorduras trans</td><td>0g **</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>7,4g</td><td>10</td><td>Fibra alimentar</td><td>0g 0</td></tr><tr><td>Gorduras Totais</td><td>0,6g</td><td>1</td><td>Sódio</td><td>390mg 16</td></tr></tbody></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							% VD*		% VD*	Valor energético	36kcal = 151kJ	2	Gorduras Saturadas	0g 0	Carboidratos	0g	0	Gorduras trans	0g **	Proteínas	7,4g	10	Fibra alimentar	0g 0	Gorduras Totais	0,6g	1	Sódio
		% VD*		% VD*																									
Valor energético	36kcal = 151kJ	2	Gorduras Saturadas	0g 0																									
Carboidratos	0g	0	Gorduras trans	0g **																									
Proteínas	7,4g	10	Fibra alimentar	0g 0																									
Gorduras Totais	0,6g	1	Sódio	390mg 16																									
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:	200g: 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 4,200kg ± 0,063Kg.																												
	500g: O produto apresenta-se fatiado, embalado em embalagem termoformada com peso de 500g ± 15g. São colocados 9 pacotes por caixa de papelão e esta com peso de 4,500kg ± 0,067Kg. 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 19,8% DE ÁGUA.
CONTÉM AROMATIZANTES.
CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA TRANSGÊNICO
NÃO CONTÉM GLÚTEN
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.



Imagem ilustrativa

Fabricado em: Frimesa Cooperativa Central – Entrepoto de Produtos de Origem Animal e Abatedouro: Rua Bahia, 159 – CEP 85884-000 – Medianeira – Paraná – CNPJ 77.595.395/0002-28 – Indústria Brasileira.

Registro Ministério Agricultura sob nº: 0076/727

MI 200g (Caixa 4,2kg): Oracle: 069978 - Aut.: 2906.

PRY 200g (Caixa 4,2kg): Oracle: 070686 - Aut.: 3027.

MI 500g (Caixa 4,5kg): Oracle: 069979 - Aut.: 2907.

Conservação doméstica:

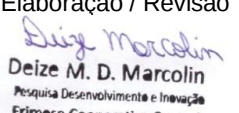
Dentro do prazo de validade consumir até:
Geladeira (0° a +5°C)

Embalagem Fechada
Vide validade

Embalagem aberta
3 dias

200g: Base: 01-06/2020

500g: Base: 07-01/2020

Controle	Elaboração / Revisão	Aprovação	Documentos Associados
	 Deize M. D. Marcolin Pesquisa Desenvolvimento e Inovação Frimesa Cooperativa Central	 Frimesa Cooperativa Central Glaura C. Stefanel da Cunha Farmacêutica Bioq. CRF-PR 12684	

CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Revisão	Data	Alteração	Motivo
20	04.01.21	Alteração em segurança; Exclusão de códigos 040737; 056163; 055836.	Adequação a nova legislação; Códigos não mais produzidos;
19	23.04.20	Alteração de ingredientes e limites. Alteração de tabela nutricional;	Adequação ao registro;
18	30.03.20	Inclusão de código p/ presunto fatiado 200g (Caixa 4,2kg) PRY;	Código novo;
17	21.02.20	Inclusão de informações em observação; Alteração de foto; Inclusão Código novo 200g (Caixa 4,2kg) Inclusão Código novo 500g (Caixa 4,5kg)	Adequação a embalagem; Código novo; Código novo;
16	15.11.19	Alteração de ingredientes; Inclusão declaração transgênico Exclusão cobol;	Adequação ao registro; Código não utilizado;
15	10.05.18	Alteração de ingredientes. Alteração de tabela nutricional;	Adequação ao registro;
14	18.01.18	Alteração de limites e ingredientes; Adequação % de água;	Adequação ao novo registro.
13	27.10.17	Inclusão % de água.	Adequação ao novo registro.
12	22.02.17	Alteração ingredientes e observações adicionais. Inclusão destino e código Paraguai; Inclusão código 500g.	Adequação ao novo registro.
11	05.05.16	Inclusão alérgicos; Alteração de cabeçalho;	Adequação a legislação; Adequação ao novo formato;