	TÍTULO:	<p align="center"><b>Manual de Produto</b></p> <p align="center"><b>Descrição:</b></p> <p align="center"><b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE (PANCETA ITALIANA)</b></p>	DOCUMENTO: MP 307 - MB
			PÁGINA: 1 / 6
			REVISÃO: *
Área de Controle	ELABORADOR:	Ariani Floriano Maciel	DATA DE EMISSÃO: 14/07/2020
GQ	APROVADOR:	Douglas Danieleviz	DATA DE REVISÃO: *

## 1 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nomenclatura Comercial: PANCETA ITALIANA – SELEÇÃO PREMIUM

Nome Etiqueta Interna: PANCETA ITALIANA – SELEÇÃO PREMIUM

Nome Etiqueta Externa: CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE

Código Comercial: 089073

Peso da Caixa: Aproximado 10 kg

Família: TEMPERADOS RESFRIADOS

EAN 13: 7898199125245

EAN 14: 17898199125242

## 2 – INGREDIENTES / COMPOSIÇÃO

Carne suína com osso (costela), água (18%), sal, açúcar, alho, salsa, sálvia, manjerona, orégano, tomate seco, pimenta vermelha, estabilizante: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena, aromatizante: aroma idêntico ao natural de citrus, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio.

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.


Contém substâncias que estimulam o sabor.

## 3 – TABELA NUTRICIONAL

Informação Nutricional – Porção de 100g (Aprox. 1 fatia)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor energético	190 kcal = 798 kJ	10
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	15 g	20
Gorduras totais	11 g	20
Gorduras saturadas	4,5 g	20
Gorduras <i>trans</i> .	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	650 mg	27

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) Valor diário não especificado.

	TÍTULO:	<p align="center"><b>Manual de Produto</b></p> <p align="center"><b>Descrição:</b></p> <p align="center"><b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE (PANCETA ITALIANA)</b></p>	DOCUMENTO: MP 307 - MB
			PÁGINA: 2 / 6
			REVISÃO: *
Área de Controle	ELABORADOR:	Ariani Floriano Maciel	DATA DE EMISSÃO: 14/07/2020
GQ	APROVADOR:	Douglas Danieleviz	DATA DE REVISÃO: *

#### 4 – VALIDADE/TEMPERATURA DO PRODUTO

**Mantenha resfriado até +7°C**

<b>CONSERVAÇÃO E CONSUMO</b>		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
Modo de Conservação	Embalagem Fechada	Embalagem Aberta
Refrigerador (até +7° C)	Vide Validade	Não recomendado
Congelador (-12° C a -4° C)	Não recomendado	Não recomendado
Freezer (-12° C ou mais frio)	Não recomendado	Não recomendado

Validade: 45 dias.

#### 5 – EMBALAGEM

Embalagem primária: Filme termo formado transparente com tampa pigmento preto e etiquetas adesivas na parte superior e inferior

- Medidas embalagens primárias:

150 mm x 250 mm x 0,170 mm - Fundo

150 mm x 250 mm x 0,090 mm - Tampa

Embalagem secundária: caixas de papelão identificados com etiqueta.

-Medida embalagem secundária: 394 mm x 275 mm x 150 mm

#### 6 – CONSUMO DO PRODUTO

Mercado nacional.

Produto com Registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA Sob nº 0286/1123

Nome no SIG/SIF: Carne Temperada Resfriada De Suíno Com Osso – Costela Com Pele


#### 7 – PROGRAMAS DE GARANTIA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO.

BPF: Boas Práticas de Fabricação;

PPHO: Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PSO: Procedimentos Sanitários Operacionais

APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

	TÍTULO:	<b>Manual de Produto</b>	DOCUMENTO: MP 307 - MB
		Descrição:	PÁGINA: 3 / 6
		<b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE (PANCETA ITALIANA)</b>	REVISÃO: *
Área de Controle	ELABORADOR:	Ariani Floriano Maciel	DATA DE EMISSÃO: 14/07/2020
GQ	APROVADOR:	Douglas Danieleviz	DATA DE REVISÃO: *

## 8 – RÓTULO EXTERNO E INTERNO


CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO - NOME DO CORTE				
Data Produção	Data Validade	Produto	Lote	
00/00/0000	00/00/0000	000000	0000	
GTIN	Nro Registro	SSCC		
0000000000000000	0000000	0000000000000000		
				
				
<b>MANTENHA RESFRIADO ATÉ +7°C</b>				
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0286/1123				

Carne Temperada Resfriada de Suíno com Osso – Panceta Italiana – Seleção Premium – Rótulo Externo




Carne Temperada Resfriada de Suíno com Osso – Panceta Italiana – Seleção Premium - Rótulo Interno

Ativar o Wi  
Acesse Config

	TÍTULO:	<b>Manual de Produto</b>  <b>Descrição:</b> <b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE (PANCETA ITALIANA)</b>	DOCUMENTO: MP 307 - MB
			PÁGINA: 4 / 6
			REVISÃO: *
Área de Controle	ELABORADOR:	Ariani Floriano Maciel	DATA DE EMISSÃO: 14/07/2020
GQ	APROVADOR:	Douglas Danieleviz	DATA DE REVISÃO: *

## 9 – IMAGENS DO PRODUTO



	TÍTULO:	<b>Manual de Produto</b> <b>Descrição:</b> <b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO –  COSTELA COM PELE (PANCETA ITALIANA)</b>	DOCUMENTO: MP 307 - MB
			PÁGINA: 5 / 6
			REVISÃO: *
Área de Controle	ELABORADOR:	Ariani Floriano Maciel	DATA DE EMISSÃO: 14/07/2020
GQ	APROVADOR:	Douglas Danieleviz	DATA DE REVISÃO: *

## 10 – PALETIZAÇÃO

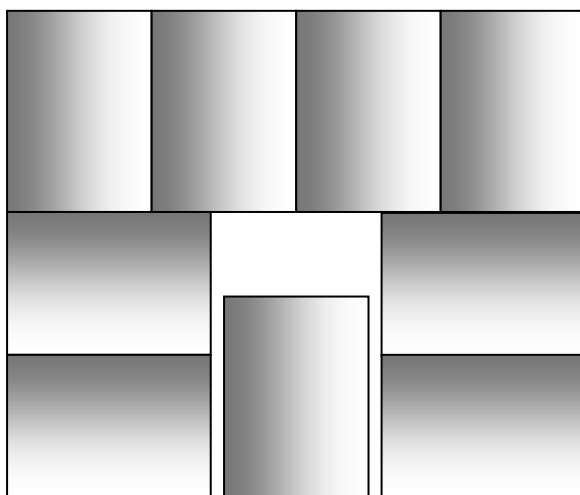
Comprimento x Largura x Altura do pallet: 1000 mm x 1200 mm x 130 mm

Lastro (cxs) x Altura (cxs): 10 x 9

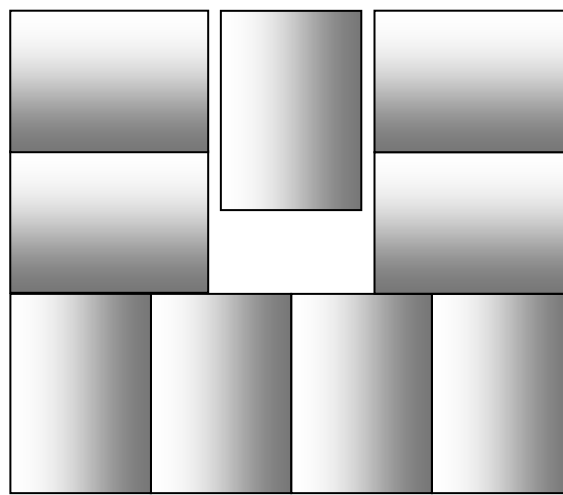
Total de caixas: 90 caixas por pallet

Peso líquido das caixas: Aprox. 10kg


Peso líquido do pallet: Aprox. 900kg



PRIMEIRO LASTRO



SEGUNDO LASTRO

	TÍTULO:	<p align="center"><b>Manual de Produto</b></p> <p align="center"><b>Descrição:</b></p> <p align="center"><b>CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO – COSTELA COM PELE (PANCETA ITALIANA)</b></p>	DOCUMENTO: MP 307 - MB
			PÁGINA: 6 / 6
			REVISÃO: *
Área de Controle	ELABORADOR:	Ariani Floriano Maciel	DATA DE EMISSÃO: 14/07/2020
<b>GQ</b>	APROVADOR:	Douglas Danieleviz	DATA DE REVISÃO: *

## **REFERÊNCIA**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº711de 01.11.9 - DOU nº 211, de 03.11.95 - Aprovar as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suíno.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 – Tabela RDC 12 - Anexo I.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos / Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 518 de 25/03/2004. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.