



**Código:**  
MPI 075 – 75003

**Elaboração:**  
12/04/2022

**Revisão:**  
Nº: 00

**Página:**  
1 de 5

## Identificação

<b>Produto:</b>	Pele suína expandida assada – Crocante Bacon	<b>Código:</b>	75003
<b>Fabricado por:</b>	T2 Indústria e Comercio de Alimentos Eireli		
<b>Endereço:</b>	Rua Geovane Carelli, nº 170, Cidade Alta, Videria – SC – Brasil.		
<b>Para:</b>	Master Agroindustrial Ltda. – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos		
<b>Comercialização:</b>	Mercado Interno	<b>Temperatura:</b>	Seco e fresco
<b>Ingredientes:</b>	Pellet de pele suína desidratada (pele suína, sal, óleo de girassol, dextrose), sal, antioxidante: INS 306. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, TRIGO, NOZES, AMENDOIM, CASTANHA, CEVADA E LEITE.		

## Tabela Nutricional

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – 25 g (1 xícara)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
<b>Valor Energético</b>	113 kcal = 473 kJ	6
<b>Carboidratos</b>	0 g	0
<b>Proteínas</b>	18 g	24
<b>Gorduras Totais</b>	4,5 g	8
<b>Gorduras Saturadas</b>	1,8 g	8
<b>Gorduras Trans</b>	0 g	**
<b>Fibra Alimentar</b>	0 g	0
<b>Sódio</b>	430 mg	18

(\*) % 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.



**Código:**  
MPI 075 - 75003

**Elaboração:**  
12/04/2022

**Revisão:**  
Nº: 00

**Página / Page:**  
2 de 5

## Embalagem

**Embalagem Primária:** Pacote impresso

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão identificado com etiqueta adesiva

**Peso Unitário:** 60 gramas

**Unidades por Caixa:** 15 pacotes

**Peso por Caixa:** 0,900 kg

**Tamanho da Caixa:** 396 mm x 215 mm x 186 mm

## Conservação e consumo

**Validade: 120 dias**

**Dentro do prazo de validade, consumir até 5 dias após aberto**

## Programas de Garantia da 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

## Fotos do Produto



Figura 1: Padrão do produto

## Embalagem Primária



Figura 2: Embalagem primária

## Embalagem Secundária



Figura 3: Embalagem secundária

## Rótulo



Figura 5: Rótulos do produto

EAN 13: 7898199125566



Figura 6: Rótulos da caixa

EAN 14: 17898199125563

## Paletização

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

**Lastro (cxs) x Altura (cxs):** 15 caixas x 05 caixas

**Peso Líquido das Caixas:** 0,900 kg

**Total de Caixas:** 75 caixas por pallet

**Peso Líquido do Pallet:** 67,500 kg

## Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995. Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suíno. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 nov. 1995.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos/ Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, seção 1, p. 19697, Brasília, 08 set. 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Padrões Microbiológicos para 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.

**Elaborador/Revisão:** Ariani Floriano Maciel**Departamento:** Pesquisa & Desenvolvimento**Aprovador:** Douglas Danieleuiz**Área de controle:** Controle de Qualidade**Data:****Aprovador:**