



Código:
MP 315 - MB

Elaboração:
09/03/2021

Revisão:
Nº: 00

Página:
1 de 5

Identificação

Produto: Pele suína expandida assada - Crocante Barbecue

Código: -

Fabricado por: T2 Indústria e Comercio de Alimentos Eireli

Endereço: Rua Geovane Carelli, nº 170, Cidade Alta, Videria - SC - Brasil.

Para: Master Agroindustrial Ltda. - Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos

Comercialização: Mercado Interno

Temperatura: Seco e fresco

Ingredientes: Pellet de pele suína desidratada (pele suína, sal, óleo de girassol, dextrose), sal, amido, aromatizante, aroma idêntico ao natural (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Zeamays*), antioxidante: INS 306.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA E SOJA. PODE CONTER TRIGO, NOZES, AMENDOIM, CASTANHA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - 25 g (1 xícara)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	113 kcal = 473 kj	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	18 g	24
Gorduras Totais	4,5 g	8
Gorduras Saturadas	1,8 g	8
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	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:
MP 315 - MB

Elaboração:
09/03/2021

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: 60 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

Figura 2: Padrão do produto

Embalagem Primária

Figura 3: Embalagem primária

Embalagem Secundária

Figura 4: Embalagem secundária

Rótulo

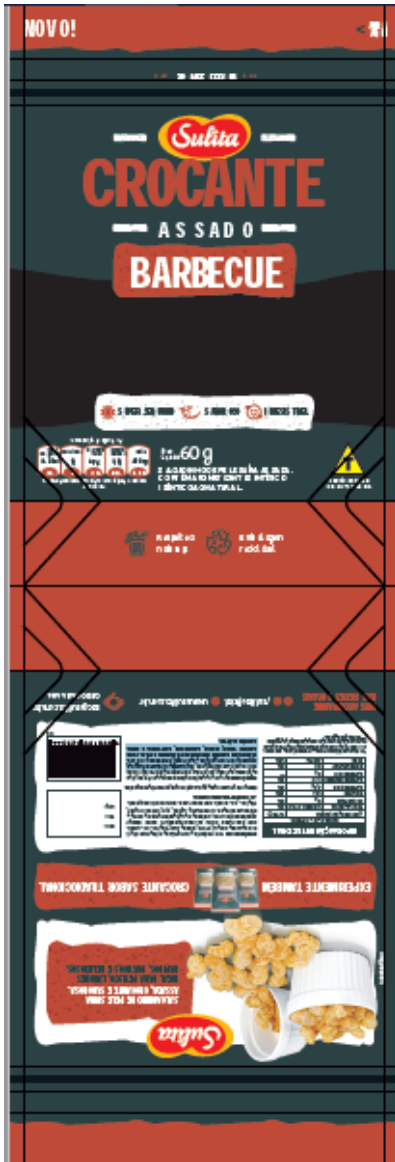


Figura 5: Rótulos do produto

EAN 13: 7898199125344

Figura 6: Rótulos da caixa

EAN 14: 17898199125341

Paletização

Comprimento x Largura x Altura do pallet:

1000 mm x 1200 mm x 130 mm

Lastro (cxs) x Altura (cxs):

05 caixas x 15 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 Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos/ Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, seção I, 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: Suyanne Teske Pires

Departamento: Pesquisa & Desenvolvimento

Aprovador: Douglas Danieleviz

Área de controle: Controle de Qualidade

Data:

Aprovador:

