



Código:  
MPI 037 - 85034

Elaboração:  
01/08/2022

Revisão:  
Nº: 00

Página:  
1 de 5

## Identificação

**Produto:** Linguiça de carne suína - Campeira **Código:** 85034

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

**Registro de Estabelecimento** SIF 1123

**Endereço:** Linha Monte Bérico, s/n, km 04 - CEP 89.567-899 - Interior - Videira - Santa Catarina

**Comercialização:** Mercado Interno **Temperatura:** +7°C

**Ingredientes:** Ingredientes: carne suína, gordura suína, água (10,7%), sal, mix de temperos (salsa, cebola, cebolinha, tomate, páprica, manjerona, pimenta calabresa, mostarda, alho, realçador de sabor: glutamato monossódico) açúcar, regulador de acidez ( sal, dextrose, alho, antioxidante: isoascorbato de sódio), condimento para linguiça (sal, açúcar, aromatizante de noz moscada, cardamomo, alho, pimenta do reino e coentro), estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## Tabela Nutricional

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - 50 g (1 fração)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	126 kcal = 528 kj	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	6,8 g	9
Gorduras Totais	11 g	20
Gorduras Saturadas	3,5 g	16
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	560 mg	23

(\*) % 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.

## Embalagem

**Embalagem Primária:** Pacote impresso

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

**Peso Unitário:** 0,500 kg

**Unidades por Caixa:** 20 pacotes

**Peso por Caixa:** 12 kg

**Tamanho da Caixa:** 394 mm x 275 mm x 150 mm

## Conservação e consumo

Validade: 45 dias

Dentro do prazo de validade, consumir até:

**MODO DE CONSERVAÇÃO**

**EMBALAGEM FECHADA**

**EMBALAGEM ABERTA**

Refrigerador (ate + 7°C):

Vide embalagem

Não recomendado

Congelador (-12 a - 4 °C):

Vide embalagem

Não recomendado

Freezer (-12 °C ou mais frio)

Vide embalagem

Não recomendado

## Consumo

Uso autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB Nº 0302 / 1123

**Nome SIGSIF:** Linguiça de carne suína

## 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

## Embalagem Secundária

Figura 2: Embalagem primária

Figura 3: Embalagem secundária

## Rótulo



Figura 4: Rótulos do produto

EAN 13: 7898199125634

Figura 5: Rótulos da caixa

EAN 14: 17898199125631

## Paletização

Comprimento x Largura x Altura do pallet:

1000 mm x 1200 mm x 130 mm

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

Peso Líquido das Caixas: 12 kg

Total de Caixas: 90 caixas por pallet

Peso Líquido do Pallet: 1080 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 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 Danieleviz

Área de controle: Controle de Qualidade

Data:

Aprovador:

