



**Código:**  
MPC 058 - 040502

**Elaboração:**  
10/08/2022

**Revisão:**  
Nº: 00

**Página:**  
1 de 5

## Identificação

**Produto:** Carne Congelada de Suíno sem Osso – Pernil (miolo do pernil) **Código:** 040502

**Origem:** Master Agroindustrial Ltda. - Abatedouro Frigorífico

**Registro de Estabelecimento** SIF 970

**Endereço:** Rodovia Anta Gorda, km 05, s/n, Cetrevis - Videira - Santa Catarina - Brasil

**Comercialização:** Mercado Interno **Temperatura:** -12°C

**Ingredientes:** Produto in natura

## Embalagem

**Embalagem Primária:** Filme poliolefinico termoencolhivel e etiqueta adesiva

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

**Peso Unitário:** 0,8 a 1kg (2 peças por pacote) **Unidades por Caixa:** 12 a 15 unidades

**Peso por Caixa:** Aproximadamente 12 kg **Tamanho da Caixa:** 381 mm X 311 mm X 150 mm

## 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:** Aproximadamente 12 kg

**Total de Caixas:** 90 caixas **Peso Líquido do Pallet:** Aprox. 1100 kg

## Consumo

**Uso autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB Nº** 0073 / 970

**Nome SIGSIF:** Carne Congelada de Suíno sem Osso – Pernil (Miolo do Pernil)



## Conservação e consumo

Validade: 365 dias

Dentro do prazo de validade, consumir até:

### MODO DE CONSERVAÇÃO

### EMBALAGEM FECHADA

### EMBALAGEM ABERTA

Refrigerador (- 4 a + 5 °C):

Não recomendado

Não recomendado

Congelador (-12 a - 4 °C):

Vide validade

Não recomendado

Freezer (-12 °C ou mais frio)

Vide validade

Não recomendado

## 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

EAN13: 7898199125719

Figura 5: Etiqueta externa

EAN13: 17898199125716

## 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 Danieleviz

Área de controle: Controle de Qualidade

Data:

Aprovador:

