

#### Especificação Técnica Produto

Status Solicitacao aprovada 🖾 🥯



Identificação do Produto

Código:316

Produto: LINGUICA APIMENTADA DE CORDEIRO DORPER - ROMANA

EAN-13:7908041701982

Registro Ministério da Agricultura/DIPOA:0095/3537 Aprovação:26/04/2023 NCM:16010000

Revisão:001 DUN-14:17908041701989

#### Descrição do Produto

Linguiça congelada de ovino - Apimentada- A matéria prima a ser utilizada na linguiça de cordeiro, é inspecionada para a remoção de osso, sebo, cartilagem e outros elementos indesejados. Utiliza-se o corte pernil selecionado e fresco, moído em disco de 8 mm. A carne moída e os ingredientes previamente pesados, seguem para o misturador para a homogeneização da massa, realiza-se o tempo de cura e posterior é embutida

Marca/ Linha

VPJ Alimentos - Linguiça Romana

Fotos do Corte



Produto Esperado

Mercado

Mercado Interno

Ingredientes

Ingredientes: Carne ovina, gordura bovina, água (8%), pimenta dedo de moça, sal, açúcar, especiarias naturais: alho, pimenta do reino, estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), aroma natural de especiarias: alho, pimenta do reino branca.

Validade

180 dias

Conservação Doméstica

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

Etiquetas

Etiqueta interna: específica linha LINGUIÇA DORPER, acondicionada individualmente, centralizada interna (conforme foto).

Tamanho: 7,5 x 11 cm.

Etiqueta testeira: Lado esquerdo da caixa

Tamanho: 17 x 8 cm

Embalagem Primária

Tipo de Embalagem: Saco de polietileno

Tamanho: 18 x 35 cm Peso Embalagem: 10g

Quantidade por embalagem: 10 gomos

Fechamento: Vácuo

Embalagem Primária



Produto Embalado

## Embalagem Secundária

Tipo de Embalagem: Caixa de papelão Tamanho: 474 x 302 x 146 mm

Peso Embalagem: 600 g

Quantidade peças por caixa: 18 a 22 embalagens Peso da caixa com o produto acabado: 9,0 kg a 11,0 kg

Disposição das peças: colocadas uma ao lado da outra, no sentido vertical e camadas de 4 embalagens (conforme foto)

Fechamento: duas fitas de arquear no mesmo sentido.

Embalagem Secundária



Produto Acabado

Não contém glúten

Cor Característica	Padrões de Qualidade	U/A	Mínimo	Máximo
Presença de Cartilagem         %         0         0           Sebo         %         0         0           Membrana         %         0         0           Presença de Henatoma         %         0         0           Presença de Coâgulo         %         0         0           Presença de Grava         %         0         0           9 de Trilho         %         0         0           9 de Trilho         %         0         0           Presença de Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Evel         %         0         0           Presença de Corta         %         0         0           Presença de Corta Desnecessários         %         0         0           Presença de Coura         %         0         0           Divergência	Cor Característica	%	0	0
Sebo         %         0         0           Membrana         %         0         0           Presença de Hematoma         %         0         0           Presença de Coâgulo         %         0         0           Presença de Graxa         %         0         0           Pó de Trilho         %         0         0           Presença de Bela Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Bela Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Material Estranho         %         0         0           Presença de Material Estranho         %         0         0           Presença de Cortes Despecessários         %         0         0           Presença de Cortes Despecessários         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0         0           Divergância de Torda         %         0         0         0	Presença de Abcesso	%	0	0
Membrana         %         0         0           Presença de Hematoma         %         0         0           Presença de Coâgulo         %         0         0           Presença de Graxa         %         0         0           9 de Trilho         %         0         0           Presença de Ilinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Peto         %         0         0           Presença de Material Estranho         %         0         0           Presença de Cortes Desnecessários         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Ganglios         %         0         0           Sem Vacio         %         0         0           Presença de Entada         %         0         0           Presença de Sanglios         %         0         0           Sem Vacio         %         0         0           Devegênça de Entada         %         0         0           Devegênça de Sanglios         %         0         0 <td< td=""><td>Presença de Cartilagem</td><td>%</td><td>0</td><td>0</td></td<>	Presença de Cartilagem	%	0	0
Presença de Hematoma         %         0         0           Presença de Coágulo         %         0         0           Presença de Graxa         %         0         0           Pó de Trilho         %         0         0           Presença de Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Retina de Carimbo         %         0         0           Presença de Pelo         %         0         0           Presença de Seco         %         0         0           Presença de Costo         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência de Sinformações das Etiquetas         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Ougrantidade de Peças na Embalagem         %         0	Sebo	%	0	0
Presença de Cóágulo         %         0         0           Presença de Graxa         %         0         0           P de Er Inho         %         0         0           Presença de Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Pelo         %         0         0           Presença de Belo         %         0         0           Presença de Cosco         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Ganglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência de Sindigues         %         0         0           Divergência de Peso da Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Odor	Membrana	%	0	0
Presença de Graxa         %         0         0           Pó de Trilho         %         0         0           Presença de Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Pelo         %         0         0           Presença de Raterial Estranho         %         0         0           Presença de Cortes Desnecessários         %         0         0           Presença de Cortes Desnecessários         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Ganglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Devergença de Pesco da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Obergença de Pesco da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gânsmatur 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem	Presença de Hematoma	%	0	0
Pó de Trilho         %         0         0           Presença de Tinta de Carimbo         %         0         0           Presença de Pelo         %         0         0           Presença de Material Estranho         %         0         0           Presença de Corso Desnecessários         %         0         0           Presença de Cosso         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Erudão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vâcuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência das Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Odor         %         0         0           Odor         %         0         0           Overificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos <td< td=""><td>Presença de Coágulo</td><td>%</td><td>0</td><td>0</td></td<>	Presença de Coágulo	%	0	0
Presença de Pelo         %         0         0           Presença de Pelo         %         0         0           Presença de Naterial Estranho         %         0         0           Presença de Cortes Desnecessários         %         0         10           Presença de Osso         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Ganglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência de Singlios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Ouertadade de Preson da Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo	Presença de Graxa	%	0	0
Presença de Nelo         %         0         0           Presença de Material Estranho         %         0         0           Presença de Cortes Desnecessários         %         0         10           Presença de Cosso         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência das Pesco da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         0         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo <tr< td=""><td>Pó de Trilho</td><td>%</td><td>0</td><td>0</td></tr<>	Pó de Trilho	%	0	0
Presença de Material Estranho         %         0         0           Presença de Cortes Desnecessários         %         0         10           Presença de Soso         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência da Sinformações das Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Salmonella spp         /25g         Ausência         Ausência           Aeróbios mesófilos         U/C/g         -         1x10 6           Escherichia coli         U/C         Mínimo         Máximo	Presença de Tinta de Carimbo	%	0	0
Presença de Cortes Desnecessários         %         0         10           Presença de Osso         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência da Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         0,015 <td>Presença de Pelo</td> <td>%</td> <td>0</td> <td>0</td>	Presença de Pelo	%	0	0
Presença de Osso         %         0         0           Presença de Couro         %         0         0           Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Salmonella spp         /25g         Ausência         Ausência           Aeróbios mesófilos         UFC/g         -         1x10 6           Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácid	Presença de Material Estranho	%	0	0
Presença de Couro         %         0         0           Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo	Presença de Cortes Desnecessários	%	0	10
Presença de Tendão         %         0         0           Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Salmonella spp         /25g         Ausência         Ausência           Aeróbios mesófilos         UFC/g         -         1x10 6           Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         0,015	Presença de Osso	%	0	0
Presença de Gânglios         %         0         0           Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Salmonella spp         /25g         Ausência         Ausência           Aeróbios mesófilos         UFC/g         -         1x10 6           Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         0,015	Presença de Couro	%	0	0
Sem Vácuo         %         0         0           Divergência das Informações das Etiquetas         %         0         0           Divergência de Peso da Embalagem         %         0         0           Verificação de Gramatura 490 a 510 g         %         0         0           Quantidade de Peças na Embalagem         %         0         0           Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Salmonella spp         /25g         Ausência         Ausência           Aeróbios mesófilos         UFC/g         -         1x10 6           Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         0,015	Presença de Tendão	%	0	0
Divergência das Informações das Etiquetas	Presença de Gânglios	%	0	0
Divergência de Peso da Embalagem % 0 0 0 Verificação de Gramatura 490 a 510 g 0 Quantidade de Peças na Embalagem % 0 0 0 Odor % 0 0 Verificação do pH 5,8 a 6,4 0 0 0  Padrões Microbiológicos U/A Mínimo Máximo  Salmonella spp / 25g Ausência Ausência Aeróbios mesófilos UFC/g - 1x10 6 Escherichia coli UFC/g - 1x10 2  Padrões Físico-Químicos U/A Mínimo Máximo  Nitritos / 1100g - 0,015 Ácido sórbico e/ou sorbato / 100g - 0,5	Sem Vácuo	%	0	0
Verificação de Gramatura 490 a 510 g     %     0     0       Quantidade de Peças na Embalagem     %     0     0       Odor     %     0     0       Verificação do pH 5,8 a 6,4     %     0     0       Padrões Microbiológicos     U/A     Mínimo     Máximo       Salmonella spp     /25g     Ausência     Ausência       Aeróbios mesófilos     UFC/g     -     1x10 6       Escherichia coli     UFC/g     -     1x10 2       Padrões Físico-Químicos     U/A     Mínimo     Máximo       Nitritos     /100g     -     0,015       Ácido sórbico e/ou sorbato     /100g     -     q,s	Divergência das Informações das Etiquetas	%	0	0
Quantidade de Peças na Embalagem % 0 0 0 Odor % 0 0 0 Verificação do pH 5,8 a 6,4 % 0 0 0  Padrões Microbiológicos U/A Mínimo Máximo  Salmonella spp / 25g Ausência Ausência Aeróbios mesófilos UFC/g - 1x10 6 Escherichia coli UFC/g - 1x10 2  Padrões Físico-Químicos U/A Mínimo Máximo  Nitritos / 100g - 0,015 Ácido sórbico e/ou sorbato / 100g - q,s	Divergência de Peso da Embalagem	%	0	0
Odor         %         0         0           Verificação do pH 5,8 a 6,4         %         0         0           Padrões Microbiológicos         U/A         Mínimo         Máximo           Salmonella spp         /25g         Ausência         Ausência           Aeróbios mesófilos         UFC/g         -         1x10 6           Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         q,s	Verificação de Gramatura 490 a 510 g	%	0	0
Verificação do pH 5,8 a 6,4     %     0     0       Padrões Microbiológicos     U/A     Mínimo     Máximo       Salmonella spp     /25g     Ausência     Ausência       Aeróbios mesófilos     UFC/g     -     1x10 6       Escherichia coli     UFC/g     -     1x10 2       Padrões Físico-Químicos     U/A     Mínimo     Máximo       Nitritos     /100g     -     0,015       Ácido sórbico e/ou sorbato     /100g     -     q,s	Quantidade de Peças na Embalagem	%	0	0
Padrões Microbiológicos     U/A     Mínimo     Máximo       Salmonella spp     /25g     Ausência     Ausência       Aeróbios mesófilos     UFC/g     -     1x10 6       Escherichia coli     UFC/g     -     1x10 2       Padrões Físico-Químicos     U/A     Mínimo     Máximo       Nitritos     /100g     -     0,015       Ácido sórbico e/ou sorbato     /100g     -     q,s	Odor	%	0	0
Salmonella spp /25g Ausência Ausência Ausência Aeróbios mesófilos UFC/g - 1x10 6 Escherichia coli UFC/g - 1x10 2  Padrões Físico-Químicos U/A Mínimo Máximo  Nitritos /100g - 0,015 Ácido sórbico e/ou sorbato /100g - q.s	Verificação do pH 5,8 a 6,4	%	0	0
Aeróbios mesófilos         UFC/g         -         1x10 6           Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         q.s	Padrões Microbiológicos	U/A	Mínimo	Máximo
Escherichia coli         UFC/g         -         1x10 2           Padrões Físico-Químicos         U/A         Mínimo         Máximo           Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         q,s	Salmonella spp	/25g	Ausência	Ausência
Padrões Físico-QuímicosU/AMínimoMáximoNitritos/100g-0,015Ácido sórbico e/ou sorbato/100g-q,s	Aeróbios mesófilos	UFC/g	-	1x10 6
Nitritos         /100g         -         0,015           Ácido sórbico e/ou sorbato         /100g         -         q.s	Escherichia coli	UFC/g	-	1x10 2
Ácido sórbico e/ou sorbato /100g - q.s	Padrões Físico-Químicos	U/A	Mínimo	Máximo
Ácido sórbico e/ou sorbato /100g - q.s	Nitritos	/100g	-	0,015
			-	
	Umidade		-	

# Nitratos Transporte

Teor de Cálcio (base seca)

Gordura

Proteína

Os produtos são transportados em baús isotérmicos dotados de sistema de refrigeração termo king regulável. As condições higiênicas do baú e o aparelho de frio são certificados, antes da liberação de cada carregamento, devendo este estar limpo, livre de odores e com o equipamento de frio regulado conforme a temperatura de conservação do produto. As caixas são corretamente acomodadas sobre pallets, com empilhamento máximo até 10 caixas.

12

## Orientações de recebimentos e devoluções

No ato do recebimento, realizar a verificação do produto conforme estabelecido na especificação técnica. O possível aceite de devolução será somente mediante ao não cumprimento dos padrões da especificação técnica do produto verificado no ato da entrega.

Tabela Nutricional - %

Autor: FELIPE DE QUEIROZ BERTIN

%

%

%

/100g

Aprovador: LUCIANE GOMES DE MORAES MASSAFERRO

30

0,1

0,030