



Produto Acabado

Informações Complementares

Não contém glúten

Padrões de Qualidade	U/A	Mínimo	Máximo
Cor Característica	%	0	0
Presença de Abscesso	%	0	0
Presença de Cartilagem	%	0	0
Sebo	%	0	0
Membrana	%	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 Pelo	%	0	0
Presença de Material Estranho	%	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 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	-	q.s
Umidade	%	-	70
Gordura	%	-	30
Proteína	%	12	-
Teor de Cálcio (base seca)	%	-	0,1
Nitratos	/100g	-	0,030

Transporte

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.

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

Aprovador:LUCIANE GOMES DE MORAES MASSAFERRO