

Estabelecimento: **KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI.**

Classificação: **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS.**

Marca: **KING ALIMENTOS.**

Endereço: **JOÃO TERTULINO DUARTE, S/N. ZONA RURAL. SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ.**

1. Nome do Produto: **CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL**

2. Descrição do produto: O produto é obtido pelo fracionamento em pedaços com peso de 1kg (de acordo com a gramatura solicitada pelo cliente) das massas musculares correspondentes ao corte “Pernil”.

Registrado na SAR/CIDASC/ GEINP-SC sob nº 766-037 (Carne Congelada de Suíno sem osso – Pernil).

3. Matéria Prima: carne resfriada de suíno sem osso (Pernil) isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.

4. Apresentação: Peso Líquido de 1 quilo, acondicionados em embalagem de polietileno, embalado no vácuo congelada. Peso da embalagem de 3 a 10 gramas.

5. Características Sensoriais;

5.1. Textura: característica;

5.2. Cor: Característica;

5.3. Sabor: característico;

5.4. Odor: característico;

6. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a Legislação vigente.

8. Informação Nutricional

PORÇÃO DE 100g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	186kcal=778kJ	9,6%
Carboidratos	0g	0,0%
Proteínas	20,1g	27,3%
Gorduras Totais	11g	19,8%
Gorduras Satur.	4,8g	21,6%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	62mg	3%

(*)VD –Valor Diário de Referência com Base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**)VD não Estabelecido.

9. Conservação: O produto deverá ser mantido a temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio durante o armazenamento. Após aberto manter resfriada de 0°C à 7°C (Zero à sete graus Celsius) e consumir no mesmo dia. Após descongelado não recongelar.

10. Responsável Técnico: Jean Pierri dos Santos–Médico Veterinário. CRMV SC 2938.


Jean Pierri dos Santos
Responsável Técnico CRMV-SC 2938