

**1. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:**

- Nome: AM Alimentos Ltda
- Marca Comercial: FRIGOPAR
- Endereço: Rua William Booth, 2901 Curitiba – Paraná
- Telefone: 55 41 3086-1771
- Registro SIP/POA 0530-EC
- CNPJ: 07.248.496/0001-66

2. DATA DE ELABORAÇÃO / REVISÃO DESTE DOCUMENTO:

- Elaboração: 01 de Julho de 2013.
- Revisão: 11 de Janeiro de 2017.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial: **Carne moída congelada de bovino PATINHO**
- Registro de rotulagem no SIP/POA (SISBI) sob nº 0009/0530-EC
- Características microbiológicas: de acordo com Resolução nº12 ANVISA-MS
- Características sensoriais:
 - Cor: vermelho vivo brilhante
 - Odor: característico
 - Sabor: característico
 - Ausência de materiais estranhos
- Prazo de validade: 12 (doze) meses, a partir da data de produção, se mantido congelada até -18°C (conforme instruções da rotulagem). Após aberta a embalagem, preparar e consumir o produto imediatamente.
- Cuidados no armazenamento: manter as embalagens afastadas das paredes, teto e piso da área de estocagem, empilhamento máximo 06 caixas
- Transporte: veículo isotérmico com sistema gerador de frio, mantendo produto no máximo a -8°C .

TABELA NUTRICIONAL

<u>Valor energético</u>	142,03kcal = 593,68kj	6%
<u>Proteínas</u>	27,74g	59%
<u>Gorduras saturadas</u>	2,51g	5%
<u>Gorduras totais</u>	0,00g	-
<u>Fibra Alimentar</u>	0,0g	0%
<u>Cálcio</u>	8,53mg	1%
<u>Colesterol</u>	46,59mg	0,30
<u>Sódio</u>	61,49mg	3%

4. Embalagem primária:

- Descrição do material utilizado: saco plástico termoencolhível
- Fechamento à vácuo.
- Peso líquido: até 2kg

5. Embalagem secundária:

- Descrição do material utilizado: papelão ondulado reforçado
- Fechamento com fitas de arquear
- Peso líquido: 25 quilos

6. Responsável técnico:

Sandro Eduardo Crespim – Médico Veterinário – CRMV/PR 3178



**1. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:**

- Nome: AM Alimentos Ltda
- Marca Comercial: FRIGOPAR
- Endereço: Rua William Booth, 2901 Curitiba – Paraná
- Telefone: 55 41 3086-1771
- Registro SIP/POA 0530-EC
- CNPJ: 07.248.496/0001-66

2. DATA DE ELABORAÇÃO / REVISÃO DESTE DOCUMENTO:

- Elaboração: 01 de Julho de 2013
- Revisão: 20 de Fevereiro de 2017

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial: **Carne congelada de bovino sem osso COXÃO MOLE (em bifês de 140 a 160gr)**
- Registro de rotulagem no SIP/POA (SISBI) sob nº 0027/0530-EC
- Características microbiológicas: de acordo com Resolução nº12 ANVISA-MS
- Características sensoriais:
 - Cor: vermelho vivo brilhante
 - Odor: característico
 - Sabor: característico
 - Ausência de materiais estranhos

TABELA DE NUTRICIONAL

<u>Valor energético</u>	169.1kcal = 710kj	8%
<u>Proteínas</u>	21,2g	28%
<u>Gorduras saturadas</u>	3,9g	5%
<u>Gorduras monoinsaturadas</u>	3,7g	-
<u>Gorduras poliinsaturadas</u>	0,1g	-
<u>Cálcio</u>	3,0mg	0%
<u>Vitamina A</u>	2,6ug	0%
<u>Magnésio</u>	20,7mg	8%
<u>Colesterol</u>	83,8mg	-
<u>Lipídios</u>	8,7g	-
<u>Fósforo</u>	175,4mg	25%
<u>Ferro</u>	1,9mg	14%
<u>Potássio</u>	334,9mg	-
<u>Zinco</u>	2,6mg	37%
<u>Niacina</u>	2,3mg	13%
<u>Tiamina B1</u>	0,1mg	7%
<u>Riboflavina B2</u>	0,2mg	15%
<u>Sódio</u>	60,5mg	3%



- Prazo de validade: 12 (doze) meses, a partir da data de produção, se mantido resfriada até -12°C (conforme instruções da rotulagem). Após aberta a embalagem, preparar e consumir o produto imediatamente.
- Cuidados no armazenamento: manter as embalagens afastadas das paredes, teto e piso da área de estocagem, empilhamento máximo 06 caixas
- Transporte: veículo isotérmico com sistema gerador de frio, mantendo produto no máximo a -8°C.

4. Embalagem primária:

- Descrição do material utilizado: saco plástico termoencolhível
- Fechamento à vácuo.
- Peso líquido: até 2kg

5. Embalagem secundária:

- Descrição do material utilizado: papelão ondulado reforçado
- Fechamento com fitas de arquear
- Peso líquido: 25 quilos

6. Responsável técnico:

Sandro Eduardo Crespim – Médico Veterinário – CRMV/PR 3178

