

## CENTRO DE INTENDÊNCIA DA MARINHA EM SÃO PEDRO DA ALDEIA

## DESCRIÇÃO DETALHADA: FRIGORIFICADOS – PROTEÍNAS

|    |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | ALCATRA BOVINA                  | <p>CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). CORTE DA PARTE TRASEIRA DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULO ÍNTEGRO, FIRME, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS, CONTUSÕES, OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE E TECIDOS INDESEJÁVEIS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADA (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIBOI OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                     |
| 2  | ALCATRA SUÍNA                   | <p>CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. CORTE NOBRE DA REGIÃO TRASEIRA DO SUÍNO, COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, ISENTA DE ODORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGENS OU SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADA (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO SEARA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                 |
| 3  | AVE NATALINA - PERU             | <p>AVE INTEIRA (PERU), DE PRIMEIRA QUALIDADE, ABATIDA SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, EVISCERADA, LIMPA, SEM PENAS, SEM CABEÇA E PÉS, COM PELE ÍNTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ODORES ESTRANHOS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADA (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO PERDIGÃO OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                  |
| 4  | LAGARTO                         | <p>CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). CORTE LAGARTO, DA PARTE TRASEIRA DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULO ÍNTEGRO, DE FIBRAS LONGAS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, TEXTURA FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS, OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE E TECIDOS INDESEJÁVEIS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIBOI OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p> |
| 5  | BUCHO BOVINO                    | <p>BUCHO BOVINO PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, DEVIDAMENTE LIMPO, ESCALDADO E HIGIENIZADO, SEM RESÍDUOS, ODORES ESTRANHOS OU SUJIDADES. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EM TIRAS. CONSERVAÇÃO: CONGELADA (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA.</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6  | CARNE SECA PONTA DE AGULHA      | <p>CARNE BOVINA SALGADA E DESIDRATADA (CARNE SECA/CHARQUE), OBTIDA DO CORTE PONTA DE AGULHA, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ISENTA DE MOFO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO BERTIN OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 7  | CONTRA-FILE                     | <p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DO LOMBO DO ANIMAL, COM MARMOREIO CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, TEXTURA FIRME, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS OU SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIBOI OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                  |
| 8  | SOBRECOXA DE FRANGO             | <p>CORTES DE FRANGO PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM PELE ÍNTEGRA, SEM PENAS, HEMATOMAS OU ODORES ESTRANHOS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM DE 1KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO COPACOL OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| 9  | COXINHA DA ASA                  | <p>PORTE DA ASA DO FRANGO (DRUMETE), PROVENIENTE DE AVES SADIAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM FRATURAS, PENAS OU SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM DE 1KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO COPACOL OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| 10 | FILE DE FRANGO EMPANADO         | <p>FILE DE PEITO DE FRANGO, CORTES TEMPERADOS, EMPANADOS, PRÉ-FRITOS, COZIDOS E CONGELADOS. CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUZIDO COM MATÉRIA-PRIMA DE QUALIDADE, SEM ODORES ESTRANHOS, COM EMPANAMENTO UNIFORME.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO SEARA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                      |
| 11 | FRANGO EM CUBOS                 | <p>CARNE DE FRANGO (PEITO OU SOBRECOXA DESOSSADA), CORTADA EM CUBOS UNIFORMES, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, SEM OSSOS, PELE OU CARTILAGENS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: CUBOS 2X2CM, EMBALAGEM 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO SEARA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                                         |
| 12 | HAMBURGUER BOVINO               | <p>HAMBURGUER BOVINO INDUSTRIALIZADO À BASE DE CARNE BOVINA MOÍDA, COM TEOR DE GORDURA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM ADIÇÃO DE PROTEÍNA NÃO CÁRNEA ACIMA DO PERMITIDO, FORMATO E PESO PADRONIZADOS DE 56G POR UNIDADE.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIBOI OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                   |
| 13 | LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA | <p>PRODUTO ELABORADO COM CARNE SUÍNA SELECIONADA, EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 8 A 10CM, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, EMBUTIDA EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE MOFO, RANÇO OU SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIMESA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                      |

|    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | PATINHO               | <p>CARNE BOVINA MAGRA, PROVENIENTE DA PARTE TRASEIRA DO ANIMAL, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, TEXTURA FIRME, BAIXO TEOR DE GORDURA, LIVRE DE OSSOS, NERVOS EXCESSIVOS E SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIBOI OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| 15 | PATINHO EM CUBOS      | <p>CARNE BOVINA MAGRA, PROVENIENTE DA PARTE TRASEIRA DO ANIMAL, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, TEXTURA FIRME, BAIXO TEOR DE GORDURA, LIVRE DE OSSOS, NERVOS EXCESSIVOS E SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: CUBOS 2X2CM, EMBALAGEM 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO FRIBOI OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                                  |
| 16 | SASSAMI DE FRANGO     | <p>CORTE NOBRE DO PEITO DO FRANGO (SASSAMI), COM FIBRAS ÍNTEGRAS, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM PELE, OSSOS OU CARTILAGENS. PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO AURORA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                                                                                                                             |
| 17 | ORELHA SUÍNA          | <p>ORELHA SUÍNA SALGADA, OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS. PRODUTO SUBMETIDO AO PROCESSO DE SALGA, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO AURORA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                       |
| 18 | LOMBO SUÍNO           | <p>LOMBO SUÍNO, OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS. APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO AURORA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                                                                        |
| 19 | RABO SUÍNO            | <p>RABO SUÍNO SALGADO, OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS. PRODUTO SUBMETIDO AO PROCESSO DE SALGA, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO AURORA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                         |
| 20 | COSTELINHA SUÍNA      | <p>COSTELINHA SUÍNA SALGADA, OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS. PRODUTO SUBMETIDO AO PROCESSO DE SALGA, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO AURORA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>                                                                   |
| 21 | CARRÉ SUÍNO           | <p>CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). CORTE CARRÉ (LOMBO COM OSSO), SEM PELE, COM COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, TEXTURA FIRME, GORDURA DE COBERTURA BRANCA E FIRME, ISENTA DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS, ESQUIÓLAS ÓSSEAS, EXCESSO DE GORDURA OU SUJIDADES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA OU EM BISTECAS DE ESPESSURA UNIFORME (1,5 A 2,0 CM), EMBALAGEM DE 1 A 2KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO SEARA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p>               |
| 22 | PERNIL SUÍNO EM CUBOS | <p>CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). CORTE PERNIL, SEM OSSO, SEM PELE, LIMPO, CORTADO EM CUBOS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, TEXTURA FIRME, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CARTILAGENS, TENDÕES, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU SUJIDADES. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SALMOURA OU TEMPEROS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: CUBOS 2X2CM, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF), EMBALAGEM 1 A 5KG. CONSERVAÇÃO: CONGELADO (-18 °C). EMBALAGEM: A VÁCUO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR. VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. SIMILAR AO PADRÃO SEARA OU DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE IGUAL OU SUPERIOR.</p> |