

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Lagarto Plano Bovino
Marca: Friboi
Modelo/Referência: Lagarto Plano Resfriado ou Congelado
Fabricante: JBS S.A.
CNPJ do Fabricante: 02.916.265/0001-60
Origem: Nacional
Categoria: Carne Bovina In Natura

1. Descrição do Produto

O Lagarto Plano é um corte bovino proveniente da parte traseira do animal, caracterizado por fibras longas, formato alongado e baixo teor de gordura. É amplamente utilizado no preparo de carne assada, rosbife, carne de panela, lagarto recheado, cozidos e preparações que exigem cozimento prolongado. Apresenta excelente rendimento, sabor característico e textura firme.

2. Dados do Fabricante

Razão Social: JBS S.A.
Nome Fantasia: Friboi
CNPJ: 02.916.265/0001-60
Marca Comercial: Friboi
Origem: Brasil
Segmento: Processamento e comercialização de carnes bovinas
Grupo Empresarial: JBS S.A.
Site Oficial: [Friboi](#)

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Carne bovina
Corte	Lagarto Plano

Característica	Descrição
Origem	Bovina
Estado de conservação	Resfriado ou congelado
Apresentação	Peça inteira ou fracionada
Cor	Vermelho característico
Aroma	Próprio da carne bovina fresca
Sabor	Característico
Aplicação	Alimentícia
Embalagem	Original lacrada a vácuo
Material da embalagem	Plástico próprio para alimentos
Contém glúten	Não contém glúten
Registro sanitário	SIF – Serviço de Inspeção Federal
Peso líquido	Conforme embalagem
Lote	Conforme fabricante
Prazo de validade	Conforme fabricante

4. Ingredientes

Carne bovina proveniente do corte Lagarto Plano.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.


5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 100 g

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD *
Valor energético	154 kcal	8%
Carboidratos	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0%
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	22,5 g	45%
Gorduras totais	7,0 g	11%
Gorduras saturadas	2,8 g	14%
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	65 mg	22%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	58 mg	3%
Potássio	350 mg	10%
Ferro	2,0 mg	14%
Fósforo	180 mg	26%
Zinco	3,5 mg	50%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

** Valor Diário não estabelecido.

 **Observação:** Valores nutricionais médios para o corte Lagarto Bovino cru. Podem ocorrer pequenas variações em função da raça do animal, alimentação, lote e processo de desossa.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

Cor Vermelho vivo

Parâmetro Especificação

	característico
Odor	Próprio da carne bovina fresca
Sabor	Característico
Consistência	Firme
Textura	Fibras longas e uniformes

7. Normas e Regulamentações

Produto elaborado em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Serviço de Inspeção Federal (SIF), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais regulamentos aplicáveis aos produtos de origem animal.

8. Condições de Armazenamento

- Produto resfriado: conservar entre 0°C e 4°C.
 - Produto congelado: conservar a -12°C ou temperatura inferior.
 - Após aberta a embalagem, manter sob refrigeração e consumir em até 48 horas.
-

9. Prazo de Validade

Validade conforme especificação impressa na embalagem pelo fabricante, respeitando o prazo mínimo exigido em edital e as condições de conservação recomendadas.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, mantendo a cadeia de frio, evitando contaminações e preservando as características físico-químicas e microbiológicas do produto.

11. Garantia de Qualidade

Produto fornecido em embalagem original lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção oficial. Produzido sob rigoroso controle de qualidade e rastreabilidade, atendendo aos padrões sanitários exigidos para comercialização e consumo humano.

