

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Músculo Bovino

Marca: Friboi

Modelo/Referência: Músculo Bovino 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 Músculo Bovino é um corte obtido das porções dianteira ou traseira do bovino, caracterizado por apresentar fibras musculares longas, elevado teor de colágeno e sabor marcante. É amplamente utilizado no preparo de sopas, caldos, ensopados, cozidos, carnes de panela e molhos, proporcionando excelente rendimento e maciez após cozimento prolongado.

Trata-se de um corte magro, rico em proteínas de alto valor biológico, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, sendo muito utilizado na alimentação institucional e doméstica.

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](https://www.friboi.com.br)

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Carne bovina
Corte	Músculo Bovino
Origem	Bovina
Estado de conservação	Resfriado ou congelado
Apresentação	Peça inteira ou fracionada
Cor	Vermelho intenso 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 Músculo.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 100 g

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD *
Valor energético	180 kcal	9%
Carboidratos	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0%
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	21,5 g	43%
Gorduras totais	10,0 g	15%
Gorduras saturadas	4,0 g	20%
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	70 mg	23%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	65 mg	3%
Potássio	335 mg	10%
Ferro	2,2 mg	16%
Fósforo	180 mg	26%
Zinco	4,2 mg	60%
Vitamina B12	2,0 mcg	83%

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

** Valor Diário não estabelecido.

📌 **Observação:** Os valores nutricionais podem apresentar pequenas variações em função da raça do animal, alimentação, idade, lote e processo de desossa. Valores médios para músculo bovino cru.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

Cor	Vermelho intenso uniforme
Odor	Próprio da carne bovina fresca
Sabor	Característico
Consistência	Firme
Textura	Fibrosa com presença natural de tecido conjuntivo

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), Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) 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 refrigerado 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 adequadas de armazenamento.

10. Transporte

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

11. Garantia de Qualidade

Produto fornecido em embalagem original lacrada, contendo identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Produzido sob rigoroso controle de qualidade, rastreabilidade e segurança alimentar, atendendo integralmente às exigências sanitárias vigentes.

