

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Peito Bovino

Marca: Friboi

Modelo/Referência: Peito 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 Peito Bovino é um corte proveniente da parte dianteira do animal, localizado na região torácica. Caracteriza-se por apresentar fibras longas, moderada quantidade de gordura entremeada e elevado teor de colágeno, proporcionando sabor marcante e excelente rendimento após cozimento. É amplamente utilizado em assados, cozidos, churrascos, sopas, caldos e carnes de panela.

Após preparo adequado, apresenta textura macia e sabor intenso, sendo muito apreciado na culinária tradicional brasileira.

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	Peito 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 Peito.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.


5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 100 g

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD *
Valor energético	223 kcal	11%
Carboidratos	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0%
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	20,5 g	41%
Gorduras totais	15,8 g	24%
Gorduras saturadas	6,4 g	32%
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	75 mg	25%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	62 mg	3%
Potássio	320 mg	9%
Ferro	2,1 mg	15%
Fósforo	170 mg	24%
Zinco	4,0 mg	57%
Vitamina B12	2,3 mcg	96%

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

** Valor Diário não estabelecido.

 **Observação:** Os valores nutricionais são médios para peito bovino cru e podem sofrer pequenas variações em função da raça, alimentação, idade do animal e características naturais da matéria-prima.

6. Características Organolépticas

Parâmetro	Especificação
Cor	Vermelho intenso uniforme
Odor	Próprio da carne bovina fresca
Sabor	Característico
Consistência	Firme
Textura	Fibrosa com marmoreio moderado

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 recomendadas de armazenamento.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados e higienizados, mantendo a cadeia de frio, 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 para comercialização e consumo humano.

