



## FICHA TÉCNICA

### FRANGO CONGELADO

Com 2 pés, 1 cabeça, 2 fígados, 2 moelas

Código do produto: 70267

Reg. MAPA / SIF: 0101/3025

Data da Revisão: 04/2022

### FRANGO CONGELADO - Com 2 pés, 1 cabeça, 2 fígados, 2 moelas Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0101/3025

#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- O produto é obtido de frangos produzidos em granjas próprias, que são submetidos aos processos tecnológicos adequados, os quais ocorrem em ambientes climatizados com controles de qualidade e higiênico-sanitários rigorosos.
- Os miúdos (02 pés, 01 cabeça, 02 fígados 2 moelas), após resfriamento sob imersão em água e gelo, são embalados em sacos plásticos transparentes que são inseridos na cavidade abdominal dos frangos.
- Posteriormente, os frangos são acondicionados em embalagens transparentes de polietileno atóxico, aprovadas pelo SIF/DIPOA e previamente carimbadas com as datas de fabricação e validade, e lacradas na sequência. Em seguida, são encaminhados para os túneis de congelamento e, posteriormente, à câmara de estocagem de produtos congelados.
- O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração (Termoking).

#### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

- Frangos completamente congelados;
- Presença de pacotes vedados com os cortes/miúdos (02 pés, 01 cabeça/ 02 fígados, 2 moelas) \*.
- Carne levemente rósea, característica da carne de frango;
- Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc);
- A embalagem primária deve estar devidamente lacrada.

#### INGREDIENTES

FRANGO CONGELADO E MIÚDOS (02 pés, 01 cabeça, 02 fígados 2 moelas) \*

\* Os pacotes de miúdos deverão corresponder à quantidade exposta na embalagem.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

| PADRÃO(*)                | UNIDADE | MÁXIMO |
|--------------------------|---------|--------|
| Relação Umidade/Proteína | %       | 4,41   |

(\*) Os Limites para os padrões físico-químicos são estabelecidos pela Portaria nº 557 de 30 de março de 2022.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| PADRÃO (**)             | UNIDADE | LIMITE (m)            | LIMITE (M)            |
|-------------------------|---------|-----------------------|-----------------------|
| <i>Salmonella sp</i>    | 25g     | -----                 | Ausência / 25 g       |
| <i>Escherichia coli</i> | UFC/g   | 5,0 x 10 <sup>2</sup> | 5,0 x 10 <sup>3</sup> |
| Aeróbios mesófilos      | UFC/g   | 10 <sup>5</sup>       | 10 <sup>6</sup>       |

(\*\*) Padrões estabelecidos com base na IN 60 – ANVISA de 23/12/2019.

#### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

| Peça kg / padrão | Quant. Pçs / caixa | Caixa / kg | Validade do produto | Temperatura de armazenamento/ transporte (°C) | Condições de armazenamento | NCM        | DUN           | GTIN          |
|------------------|--------------------|------------|---------------------|---|----------------------------|------------|---------------|---------------|
| VARIÁVEL         | VARIÁVEL           | 20         | 365 DIAS            | -12   | MÁX 65<br>CAIXAS/PALETE    | 0207.12.00 | 1789765223327 | 7897652223320 |

#### CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Freezer -12°C ou mais frio | Emb. Fechada  |
|                            | Vide validade |
| Congelador -10°C a -8°C    | Emb. fechada  |
|                            | 6 meses       |
| Geladeira 0°C a +4°C       | Emb. fechada  |
|                            | 2 dias        |

HG FOODS LTDA - EPP.

Abatedouro Frigorífico – Indústria Brasileira

R. José Calixto, nº 306 – Vila Olga – Distrito Industrial de Santa Luzia – CEP 33040-230

CNPJ 21.718.267/0001-99



## FICHA TÉCNICA

### FRANGO CONGELADO

Com 2 pés, 1 cabeça, 2 fígados, 2 moelas

Código do produto: 70267

Reg. MAPA / SIF: 0101/3025

Data da Revisão: 04/2022

### APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA



### TABELA NUTRICIONAL

| Informação Nutricional       |                  |                     |
|------------------------------|------------------|---------------------|
| Porção de 100g (1/4 unidade) |                  |                     |
| Quantidade por porção        |                  | %VD (*)             |
| Valor Energético             | 203Kcal = 849 kJ | 10                  |
| Carboidratos                 | 0                | 0                   |
| Proteínas                    | 17g              | 23                  |
| Gorduras Totais              | 15g              | 27                  |
| Gorduras Saturadas           | 4g               | 18                  |
| Gorduras <i>Trans</i>        | 0                | VD não estabelecido |
| Fibra Alimentar              | 0                | 0                   |
| Sódio                        | 76mg             | 3                   |

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8,400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menos dependendo de suas necessidades energéticas.

### DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS

| PRIMÁRIA:   | SECUNDÁRIA:  |
|---|--|
| Embalar em sacos de polietileno impressos e lacrar com grampos.<br>Descrição: Embalagem de Polietileno impressa.<br>Peso da embalagem: 5,6g | Acondicionamento dos produtos em caixas, a etiqueta com o código específico do produto e colada sobre a caixa.<br>Descrição: Caixa de Papelão Ondulada.<br>Peso da embalagem: 300g |

### ORIENTAÇÕES

#### ESTE ALIMENTO SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Mantenha resfriado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.

Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

Uma vez descongelado, este produto não deverá novamente ser congelado.

Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Revisão: Karina Righi – Responsável Técnica  
CRMV-MG n° 10883