

**FICHA TÉCNICA**

Código do produto: 90406

Reg. MAPA / SIF: 0001/3025

Data da revisão: 04/2022

FRANGO RESFRIADO
Com 2 pés, 1 cabeça, 2 Fígados e 2 moelas**FRANGO RESFRIADO - Com 2 pés, 1 cabeça, 2 Fígados e 2 moelas**
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0001/3025**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO****CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE**

- 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 resfriados.
 - O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração (Termoking).
- Frangos completamente congelados;
 - Presença de pacotes vedados com os (02 pés, 01 cabeça, 02 fígados, 02 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 RESFRIADO E MIÚDOS (02 pés, 01 cabeça, 02 fígados, 2 moelas)

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 ²	5,0 x 10 ³
Aeróbios mesófilos	UFC/g	10 ⁵	10 ⁶

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

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.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Peça kg / padrão	Quant. Pcs / caixa	Caixa / kg	Validade do produto	Temperatura de armazenamento/ transporte (°C)	Condições de armazenamento	NCM	CEST	EAN
VARIÁVEL	VARIÁVEL	20	15 DIAS	Máx. 4° C	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	0207.12.00	17.087.02	7897652211112

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA


Dentro do prazo de validade consumir até:	Embalagem Aberta	Embalagem Fechada
Geladeira 0°C a 4°C	4 dias	Vide Validade

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	Código do produto: 90406
	FRANGO RESFRIADO Com 2 pés, 1 cabeça, 2 Fígados e 2 moelas	Reg. MAPA / SIF: 0001/3025
		Data de emissão: 01/2021 Data da revisão: 05/2021

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
<p>* % 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.</p>		

DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS

PRIMÁRIA:	SECUNDÁRIA:		
Embalar em sacos de polietileno impressos e lacrar com grampos.	Descrição: Embalagem de Polietileno Lisa.	de	Acondicionamento dos produtos em caixas, a etiqueta com o código específico do produto e colada sobre a caixa.
			Descrição: Caixa de Papelão Ondulada. 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 nº 10883