	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código do produto: 60251
	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO</b>	Reg. MAPA / SIF: 0102/3025
	<b>PEITO DE FRANGO</b>	Data da revisão: 04/2022

<b>PEITO DE FRANGO – PACOTE</b> Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0102/3025	
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Na sala de cortes, climatizada a até 12°C, os peitos de frangos são obtidos de acordo com o padrão estabelecido para o corte.</li> <li>Posteriormente, os cortes 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.</li> <li>O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração (Thermoking).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peitos de frango padronizados;</li> <li>Carne levemente rósea, característica da carne de frango;</li> <li>Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc);</li> <li>A embalagem primária deve estar devidamente lacrada.</li> </ul>
<b>INGREDIENTES</b>	
CORTES CONGELADOS DE FRANGO (PEITO)	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:		
PADRÃO (*)	UNIDADE	MÁXIMO
Relação Umidade/Proteína	%	4,09


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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:			
PADRÃO (**)	UNIDADE	LIMITE MÍNIMO	LIMITE MÁXIMO
<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
1,6 – 2,1	9 - 12	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:	
<b>Freezer -12°C ou mais frio</b>	Vide validade (Emb. Fechada)
<b>Congelador -10°C a -8°C</b>	6 meses (Emb. Fechada)
<b>Refrigerador 0°C a +4°C</b>	2 dias (Emb. Fechada)

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código do produto: 60251
	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO</b>	Reg. MAPA / SIF: 0102/3025
	<b>PEITO DE FRANGO</b>	Data da revisão: 04/2022

**APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA**



**TABELA NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção de 100g (1/4 unidade)</b>		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	149Kcal = 625 kJ	7
Carboidratos	0	0
Proteínas	21g	28
Gorduras Totais	6,7g	12
Gorduras Saturadas	2,2g	10
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	**
Sódio	62mg	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.

<b>DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS</b>			
<b>PRIMÁRIA:</b>		<b>SECUNDÁRIA:</b>	
Embalar em sacos de polietileno impressos e lacrar com grampos.	Descrição: Embalagem de Polietileno impressa. Peso da embalagem: 4g.	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