	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código do produto: 680320
	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO</b>	Reg. MAPA / SIF: 0093/3025
	<b>PEITO</b>	Data da revisão: 04/2022

<b>PEITO – ENVELOPE</b>	
<b>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0093/3025</b>	
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 -12°C, os filés de peito de frango são obtidas de acordo com o padrão estabelecido para este corte.</li> <li>Posteriormente, os cortes são acondicionados em embalagens transparentes de polietileno atóxico, aprovadas pelo SIF/DIPOA, carimbadas com as datas de fabricação/ lote e validade, e automaticamente selados 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>Peito de frango com osso padronizado;</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>

INGREDIENTES
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 (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	Código de Barras (EAN)	NCM
0,700 – 1,110	18 - 28	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	7897652234012	02071400

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código do produto: 680320
	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO</b>	Reg. MAPA / SIF: 0093/3025
	<b>PEITO</b>	Data da revisão: 04/2022

**APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA**



**TABELA NUTRICIONAL**

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1/2 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	149Kcal = 625 kJ	7
Carboidratos	0	0
Proteínas	21 g	28
Gorduras Totais	7,0 g	12
Gorduras Saturadas	2,2 g	10
Gorduras <i>Trans</i>	0	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	62 mg	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 selados.	Descrição: Embalagem de Polietileno Lisa. Peso da embalagem: 5,5g.	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 congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.  
Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. 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