



**FICHA TÉCNICA**  
**CORTES CONGELADOS DE FRANGO**  
**COXA E SOBRECOXA**

Código do produto: 70302

Reg. MAPA / SIF: 0095/3025

Data da revisão: 04/2022

**COXA E SOBRECOXA – INTERFOLHADA**  
**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0095/3025**

| 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 -12°C, as coxas e sobrecoxas de frango são obtidas de acordo com o padrão estabelecido para este corte.</li><li>Posteriormente, os cortes são embalados de forma interfolhada (entre folhas plásticas, dispostas no interior da embalagem secundária), sobre a qual é colocada a etiqueta aprovada pelo SIF/DIPOA, previamente carimbada com as datas de fabricação e validade. 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>Coxas e sobrecoxas de frango padronizadas;</li><li>Carne levemente rósea, característica da carne de frango;</li><li>Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc).</li></ul> |

**INGREDIENTES**

CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA)

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

| PADRÃO(*)                | UNIDADE | MÁXIMO |
|--------------------------|---------|--------|
| Relação Umidade/Proteína | %       | 4,72   |

(\*) 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      |
|------------------|--------------------|------------|---------------------|---|----------------------------|------------------------|----------|
| VARIÁVEL         | VARIÁVEL           | 20         | 365 DIAS            | -12   | MÁX 65 CAIXAS/PALETE       | 7897652234050          | 02071400 |

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**

Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:


|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Freezer<br>-12°C ou mais frio | Emb. Fechada  |
|                               | Vide validade |
| Congelador<br>-10°C a -8°C    | Emb. fechada  |
|                               | 6 meses       |
| Refrigerador<br>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 38.711.826/0001-31

|  |                                    |                            |
|--|------------------------------------|----------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>               | Código do produto: 70302   |
|  | <b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO</b> | Reg. MAPA / SIF: 0095/3025 |
|  | <b>COXA E SOBRECOXA</b>            | Data da revisão: 04/2022   |

**APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA**



**TABELA NUTRICIONAL**

| Informação Nutricional       |                  |                       |
|------------------------------|------------------|-----------------------|
| Porção de 100g (1/4 unidade) |                  |                       |
| Quantidade por porção        |                  | %VD (*)               |
| Valor Energético             | 176Kcal = 736 kJ | 9                     |
| Carboidratos                 | 0                | 0                     |
| Proteínas                    | 17g              | 23                    |
| Gorduras Totais              | 12g              | 22                    |
| Gorduras Saturadas           | 3g               | 14                    |
| Gorduras Trans               | 0                | "VD não estabelecido" |
| Fibra Alimentar              | 0                | 0                     |
| Sódio                        | 95mg             | 4                     |

\* % 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:  |   |
|--|---|--|---|
| Embalagem de forma interfolhada (entre folhas plásticas), dispostas no interior da embalagem secundária. | Descrição: Embalagem de Polietileno Lisa que recobre o interior da caixa. | 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