

	FICHA TÉCNICA CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXA E SOBRECOXA	Código do produto: 60203
		Reg. MAPA / SIF: 0102/3025
		Data da revisão: 04/2022

COXA E SOBRECOXA – PACOTE Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0102/3025	
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. - 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. - 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. - O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração (Thermoking).	- Coxas e sobrecoxas de frango padronizadas; - Carne levemente rósea, característica da carne de frango; - Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc); - A embalagem primária deve estar devidamente lacrada.

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 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.

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
1,5 – 2,2	9 - 13	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	7897652232148	02071400

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

	FICHA TÉCNICA CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXA E SOBRECOXA	Código do produto: 60203
		Reg. MAPA / SIF: 0102/3025
		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:	
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