



**FICHA TÉCNICA**  
**CORTES CONGELADOS DE FRANGO**  
**ASAS**

Código do produto: 70265

Reg. MAPA / SIF: 0095/3025

Data da revisão: 04/2022

**ASAS CONGELADAS – INTERFOLHADA**  
**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0095/3025**

**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

- 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 asas de frango são obtidas de acordo com o padrão estabelecido para este corte.
- 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.
- O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração (Thermoking).

**CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE**

- Asas de frango padronizadas;
- Carne levemente rósea, característica da carne de frango;
- Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc);

**INGREDIENTES**

CORTES CONGELADOS DE FRANGO (ASAS)

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

PADRÃO(*)	UNIDADE	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade	%	62,5	72,0
Proteína	%	14,0	17,5
Relação Umidade/Proteína	%	3,2	4,2

(\*) Os Limites para os padrões físico-químicos são estabelecidos pela empresa.

**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. Pct / 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	7897652232155	02071400

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**

Dentro do prazo de validade conservar/consumir até:

<b>Freezer</b> <b>-12°C ou mais frio</b>	Emb. Fechada
	Vide validade
<b>Congelador</b> <b>-10°C a -8°C</b>	Emb. fechada
	6 meses
<b>Refrigerador</b> <b>0°C a +4°C</b>	Emb. fechada
	2 dias

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código do produto: 70265
	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO</b>	Reg. MAPA / SIF: 0095/3025
	<b>ASAS</b>	Data da revisão: 04/2022

**APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA**



**TABELA NUTRICIONAL**

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	180Kcal = 753 kJ	9
Carboidratos	0	0
Proteínas	18g	24
Gorduras Totais	12g	22
Gorduras Saturadas	3g	14
Gorduras Trans	0	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	86mg	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 (caixa de papelão).	Descrição: Embalagem de Polietileno Lisa que recobre todo 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