

	FICHA TÉCNICA MIÚDOS CONGELADOS DE FRANGO MOELA	Código do produto: 680207
		Reg. MAPA / SIF: 0008/3025
		Data da revisão: 04/2022

MOELA – PACOTE Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0008/3025	
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. - As moelas de frango são pré-resfriadas até uma temperatura não superior a 4°C e acondicionadas 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 (-12°C) 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).	- Moela de frango padronizadas, limpas e sem cutículas; - Cor característica de moela de frango; - Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc); - A embalagem primária deve estar devidamente lacrada.

INGREDIENTES
MIÚDOS CONGELADOS DE FRANGO (MOELA)

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 ²	5,0 x 10 ³
Aeróbios mesófilos	UFC/g	5x10 ⁵	5x10 ⁶

(**) Padrões estabelecidos com base na IN 60 – ANVISA de 23/12/2019.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS							
Peça kg / padrão	Quant. Pcts / caixa	Caixa / kg	Validade do produto	Temperatura de armazenamento/ transporte (°C)	Condições de armazenamento	Código de Barras (EAN)	NCM
0,9-1,1	19-21	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	7897652282129	02071400

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

	FICHA TÉCNICA	Código do produto: 680207
	MIÚDOS CONGELADOS DE FRANGO	Reg. MAPA / SIF: 0008/3025
	MOELA	Data da revisão: 04/2022

APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA



TABELA NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100g (4 unidades)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	82Kcal = 344 kJ	3
Carboidratos	0	0
Proteínas	16 g	32
Gorduras Totais	2 g	3
Gorduras Saturadas	0,5 g	2
Gorduras Trans	0	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Ferro	1,95 mg	14
Sódio	82 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 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