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

FILÉ DE PEITO – ENVELOPE
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0093/3025

CARACTERISTICAS 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, os filés de peito de frango são filetados de acordo com o padrão estabelecido para este corte, não sendo retirado o filezinho. • 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. • O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração (Thermoking).	• Filé de Peito de frango com Filezinho padronizados; • 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 (FILÉ DE PEITO)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PADRÃO(*)	UNIDADE	MÁXIMO
Relação Umidade/Proteína	%	4,02

(*) 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)
Salmonella sp	25g	--------	Ausência / 25 g
Escherichia coli	UFC/g	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$
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 (ºC)	Condições de armazenamento	Código de Barras (EAN)	NCM
1,000 – 1,110	18 - 20	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	7897652234005	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

HG FOODS LTDA - EPP.
Abatedouro Frigorífico – Industria Brasileira
R. José Calixto, nº 306 – Vila Olga - Distrito Industrial de Santa Luzia – CEP 33040-230
CNPJ 38.711.826/0001-31

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

APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA

TABELA NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1/4 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	101Kcal = 422 kJ	5
Carboidratos	0	0
Proteínas	23 g	31
Gorduras Totais	1,0 g	2
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras *Trans*	0	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	56 mg	2
* % 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 impressa. 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 n° 10883

HG FOODS LTDA - EPP.
Abatedouro Frigorífico – Industria Brasileira
R. José Calixto, nº 306 – Vila Olga - Distrito Industrial de Santa Luzia – CEP 33040-230
CNPJ 38.711.826/0001-31