



FICHA TÉCNICA
CORTES CONGELADOS DE FRANGO
DORSO COM PESCOÇO

Código do produto: 120090

Reg. MAPA / SIF: 0095/3025

Data da revisão: 04/2022

DORSO COM PESCOÇO – INTERFOLHADO
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 até 12°C os peitos de frangos são obtidos de acordo com o padrão estabelecido para o 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

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

INGREDIENTES

CORTES CONGELADOS DE FRANGO (DORSO COM PESCOÇO)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PADRÃO(*)	UNIDADE	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade	%	67,16	75,40
Proteína	%	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	%	3,28	3,92

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

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	10 ⁵	10 ⁶

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

Peça kg / padrão	Quant. Pçs / caixa	Caixa / kg	Validade do produto	Temperatura de armazenamento/ transporte (°C)	Condições de armazenamento	NCM
VARIÁVEL	VARIÁVEL	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	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
Refrigerador 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



FICHA TÉCNICA
CORTES CONGELADOS DE FRANGO
DORSO COM PESCOÇO

Código do produto: 120090

Reg. MAPA / SIF: 0095/3025

Data da revisão: 04/2022

APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA



TABELA NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1/4 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	194Kcal = 815 kJ	10
Carboidratos	2,4g	1
Proteínas	19g	25
Gorduras Totais	12g	22
Gorduras Saturadas	9,7g	44
Gorduras <i>Trans</i>	0	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	63 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:	
Embalagem de forma interfolhada (entre folhas plásticas), dispostas no interior da embalagem secundária.	Descrição: Embalagem de Polietileno Lisa que recobre o fundo 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 n° 10883