



FICHA TÉCNICA
CORTES CONGELADOS DE FRANGO
PÉS DE FRANGO

Código do produto: 383086

Reg. MAPA / SIF: 0095/3025

Data da revisão: 05-2022

PÉS DE FRANGO - INTERFOLHADO

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 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

- Pés de frango padronizados;
- Aspecto característicos de pés de frango.
- Ausência de corpos estranhos (metais, sujidades, etc);

INGREDIENTES

CORTES CONGELADOS DE FRANGO (PÉS)

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.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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 60 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

	FICHA TÉCNICA	Código do produto: 383086
	CORTES CONGELADOS DE FRANGO	Reg. MAPA / SIF: 0095/3025
	PÉS DE FRANGO	Data da revisão: 05-2022

APRESENTAÇÃO ILUSTRATIVA



TABELA NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100g de parte comestível (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 Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	**
Sódio	63mg	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 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 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