



FICHA TÉCNICA
CORTES CONGELADOS DE FRANGO
ASAS

Código do produto: 760019

Reg. MAPA / SIF: 0093/3025

Data da revisão: 04/2022

ASAS CONGELADAS – ENVELOPE
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0093/3025

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE
<ul style="list-style-type: none">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 (doze graus Celsius), as asas de frango são obtidas de acordo com o padrão estabelecido para este corte.Posteriormente, os cortes são acondicionados 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 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).	<ul style="list-style-type: none">Asas de frango padronizadas;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 (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 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. Pct / caixa	Caixa / kg	Validade do produto	Temperatura de armazenamento/ transporte (°C)	Condições de armazenamento	Código de Barras (EAN)	NCM
1,0 – 1,8	15 - 20	20	365 DIAS	-12	MÁX 65 CAIXAS/PALETE	7897652233213	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	Código do produto: 760019
	CORTES CONGELADOS DE FRANGO	Reg. MAPA / SIF: 0093/3025
	ASAS	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 em sacos de polietileno impressos selados.	Descrição: Embalagem de Polietileno Lisa. Peso da embalagem: 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