



Fabricante

JAMPAC
ALIMENTOS

Rua Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe
CEP 13971-088 - Itapira-SP - Fone: (19) 3913-9600
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - I. E.: 374.068.543.113

Especificação Técnica do Produto

Frango Congelado

NCM

02071200

Nomenclatura oficial do Ministério da Agricultura

Frango Congelado (Sem Miúdos)

Data da Elaboração

16/04/2020

Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

Temperatura

Manter congelado a -12° ou mais frio.

Rótulo Registrado / SIF Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob o nº

0001/911

Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Corpos estranhos e penas, substâncias e medicamentos veterinários não autorizados e contaminantes, pele rasgada, contusões, hematomas e ossos quebrados. Não é admitida adição de água à carne do frango.

Atributos (Aspecto, cor, odor, textura): Próprias da Carne de Frango.

Data de Fabricação e Validade (Mercado Interno)

Embalagem Primária: Consta no campo impresso para datação por termo fusão.

Embalagem Secundária: Consta na Etiqueta adesiva impressa (BOPP - Polipropileno) para identificação da caixa.

Congelados: 12 meses à partir da data de produção.

Exemplo:

*Dia/Mês/Ano
*Nº Lote

Características Microbiológicas

Análise microbiológicas das amostras dos produtos alimentícios obedecem ao disposto na RDC nº 12 de 02/01/2001.

***M 06:** Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C para (Carcças, Cortes e Recortes): 5×10^4 UFC/g.

***M 26:** Detecção de Salmonella spp.: Ausência em 25g.

Características Físico-Químicas

Avaliação do teor total de água contida em cortes de frangos congelados ou resfriados (Proteína, Umidade e Relação Umidade e Proteína). ***FRANGO / CARÇAÇA** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº23, "03/09/2013")

FQ090: Umidade (%): Limite Inferior: 65,05% - Limite Superior: 71,81%

FQ075: Proteína (%): Limite Inferior: 14,05% - Limite Superior: 19,17%

FQ081: Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,56 - Limite Superior: 4,72

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 66 g (1 pedaço)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	129 kcal = 542 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	12 g	16
Gorduras Totais	9 g	16
Gorduras Saturadas	3 g	14
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	54 mg	18
Fibra Alimentar	0,7 g	3
Sódio	50 mg	2

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valor Diário não estabelecido. Fonte: UBA - CTC/ITAL

Controles Implantados

Os Programas de Autocontrole estão devidamente implantados na Unidade desde os controles sanitários na cadeia de suprimentos, processos produtivos e logística. As atividades são executadas por profissionais capacitados afim de garantir o cumprimento das especificações dos produtos bem como sua inocuidade.

Embalagem

QR CODE - Baixe a Ficha Completa





Fabricante

JAMPAC
ALIMENTOS

Rua Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe
CEP 13971-088 - Itapira-SP - Fone: (19) 3913-9600
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - I. E.: 374.068.543.113

Rotulagem

O produto é rotulado de acordo com as exigências do Órgão Regulamentador e contém: Identificação do produto e marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade; Componentes do produto; Peso líquido; Número de registro do produto no órgão competente; Número do lote; Código de barras modelo; Carimbo do SIF/DIPOA.

Instruções de Uso

Este alimento, se manuseado incorretamente e/ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- 1 - Mantenha resfriado ou congelado;
- 2 - Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;
- 3 - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- 4 - Lave com água e sabão superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- 5 - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Padrão do Produto



Embalagem Secundária

