

# Data da Elaboração

16/04/2020

### Categoria

Produto em Natureza (in natura)

### **Temperatura**

Manter congelado a -12° ou mais frio.

#### **Fabricante**



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

# Pés Congelado

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

## Cortes Congelados de Frango - Pés

Exemplo:

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

0005/911

### Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Fraturas, Cutículas, Manchas escuras; Artrite, Calos, Pés cozidos, Hematomas, Corte fora da articulação, Corte errado, Corpos estranhos, Substâncias e medicamentos veterinários não autorizados e contaminantes. 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)

<u>Embalagem Primária:</u> Consta no campo impresso para datação por termo fusão.

<u>Embalagem Secundária:</u> Consta na Etiqueta adesiva \*Dia/Mês/Ano impressa (BOPP - Polipropileno) para identificação da caixa. \*N° Lote Congelados: 12 meses à partir da data de produção.

### Características Microbiológicas

Análise microbiológicas das amostras dos produtos alimentícios obedecem ao disposto na RDC  $n^{\circ}$  12 de 02/01/2001.

\*M 06: Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C para (Carcaças, Cortes e Recortes): 5 x 10⁴UFC/g.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 65 g (1/2 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	11 g	15
Gorduras Totais	6 g	12
Gorduras Saturadas	2 g	10
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	35 mg	12
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	6 mg	1
Ferro	1 mg	4
Sódio	53 mg	2

<sup>\* %</sup> Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 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.

# QR CODE - Baixe a Ficha Completa



# **Embalagem**





# Embalagem Primária



# 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

# Características das Embalagens

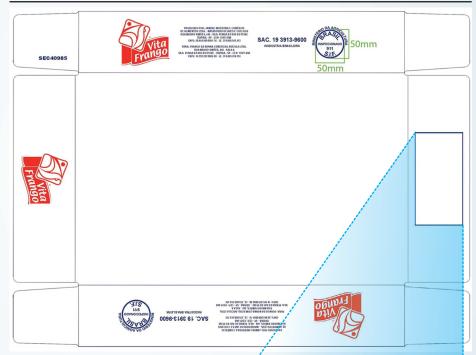
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

<u>Embalagem Primária:</u> Saco de polietileno atóxico de baixa densidade; impressos, termo selados, peso unitário 5g. Sistema de Fechamento por Grampos.

<u>Embalagem Secundária:</u> Caixa de papelão ondulado - Bandeja automática (industrial - corte reto).

<u>Embalagem Terciária:</u> Bobina lisa termo-encolhível de polietileno de baixa densidade.

### Embalagem Secundária



#### Registro SIF





# Código de Barras da Embal. Primária



#### **Fabricante**





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 de Corte



## Embalagem Secundária

