



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

Moela

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Cortes Resfriados de Frango - Moela

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

0008/911

Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O produto não poderá conter:** Cutícula, Gordura em excesso, Pedacos de intestino e pró-ventrículo, Corpos estranhos, Substâncias e medicamentos veterinários não autorizados e contaminantes. Não é admitida adição de água aos miúdos do frango.

Atributos (Aspecto, cor, odor, textura): Próprios dos Miúdos de Frango.

Data da Elaboração

16/04/2020

Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

Temperatura

Manter resfriado de 0° a 4° C.

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 ***Exemplo:**
(BOPP - Polipropileno) para identificação da caixa. ***Dia/Mês/Ano**

Resfriados: até 15 dias a partir da data de produção. ***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 Miúdos: 5 x 10⁵ UFC/g.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 153 g (8 unidades)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	123 kcal = 517 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	24g	32
Gorduras Totais	3 g	5
Gorduras Saturadas	0,8 g	4
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	148 mg	41
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	125 mg	5

* % 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.

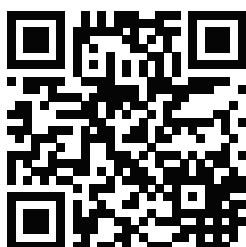
** Valor Diário não estabelecido. Fonte: UBA - CTC/ITAL

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.

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

Embalagem Primária

Características das Embalagens

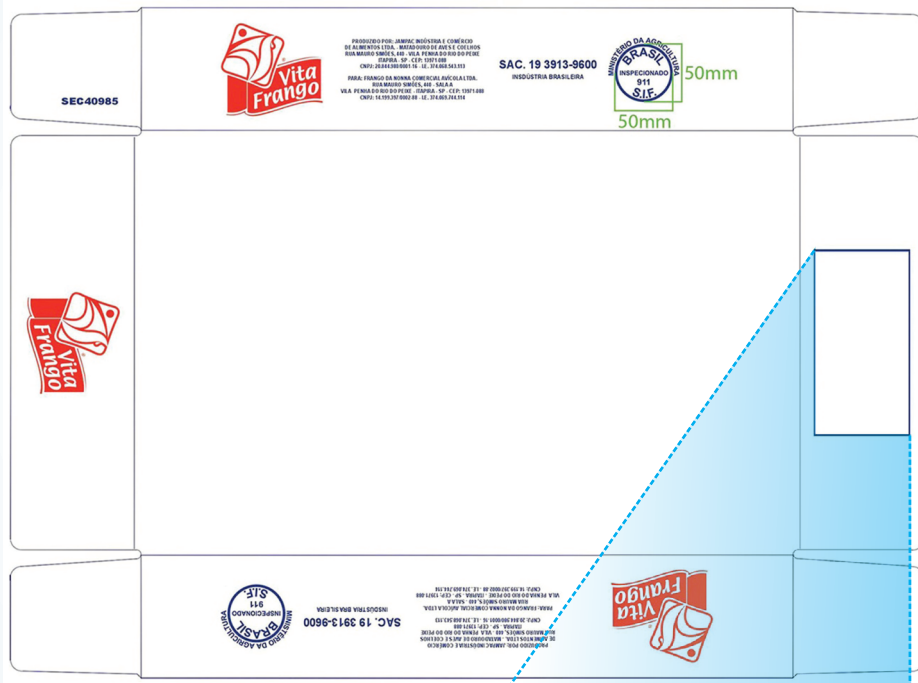
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

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

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

Embalagem Terciária: Bobina lisa termo-encolhível de polietileno de baixa densidade.

Embalagem Secundária



Registro SIF



Código de Barras da Embal. Primária





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 de Corte



Embalagem Secundária

