



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

Coxas e Sobrecoxas (Sem Osso)

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

*Cortes Congelados de Frango S/ Osso - Coxas e Sobrecoxas
Produto destinado exclusivamente para fins industriais*

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

0022/911

Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Cartilagens, Tendões ou Fragmentos de Ossos e Outros Tecidos Inferiores. 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). ***COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº32, "03/12/2010")

FQ090: Umidade (%): Limite Inferior: 62,82% - Limite Superior: 70,70%

FQ075: Proteína (%): Limite Inferior: 14,36% - Limite Superior: 18,08%

FQ081: Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,59 - Limite Superior: 4,67

QR CODE - Baixe a Ficha Completa



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.



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

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 seladora.

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

Embalagem Primária



CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXAS E SOBRECoxAS (SEM OSSO)

PRODUTO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA FINS INDUSTRIAIS

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0022/911

NÃO CONTÉM GLÚTEN
SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA



50mm

INDÚSTRIA BRASILEIRA
PESO LÍQUIDO: 20kg



SAC
Serviço de Atendimento
ao Consumidor
(11) 4894-6300

PESO DA EMBALAGEM: 28g

Produzido por: Jampac Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Matadouro de Aves e Coelhos
R. Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe - Itapira/SP - CEP: 13971-088
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - IE: 374.068.543.113 - Fone: (0**19) 3913-9600

Para: Frango da Nonna Comercial Avícola Ltda.
R. Mauro Simões, 440 - Sala A - Vila Penha do Rio do Peixe - Itapira/SP - CEP: 13971-088
CNPJ: 14.199.397/0002-88 - IE: 374.069.744.114 - Fone: (0**11) 4529-7235

Registro SIF



	Jampac ALIMENTOS	PRODUÇÃO: 00/00/00 VALIDADE: 00/00/00 Nº: 000000	PESO LÍQUIDO 00,000 KG MANTENHA RESFRIADO ENTRE 0° C E 4°
NOME DO PRODUTO			
DESCRIÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM			
CÓDIGO DE BARRAS	QR CODE	CÓDIGO 00000	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº: 0000/000			

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

