



### 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

**Coxas e Sobrecoxas (Sem Osso)**

### Nomenclatura oficial do Ministério da Agricultura

**Cortes Resfriados de Frango S/ Osso - Coxas e Sobrecoxas**

### Data da Elaboração

16/04/2020

### Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

### Temperatura

Manter resfriado de 0° a 4° C.

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

0039/911

### 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.

**Resfriados:** até 15 dias a 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 x 10<sup>4</sup> 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 SOBRECORA 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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 65g (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

\* 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.

### QR CODE - Baixe a Ficha Completa



### Etiqueta

197x81mm

**Jampac ALIMENTOS**

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DO BRASIL**

**INSPECIONADO 911 S.I.F.**

**3.3. CORTES RESFRIADOS DE FRANGO SEM OSSO (COXA E SOBRECORAS)**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 65g (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

\* 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

**2. ESTE ALIMENTO SE MANUSEADO INCORRETAMENTE E/OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE PARA SUA SEGURANÇA. SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

- Mantenha refrigerado ou congelado;
- Descongele somente na geladeira ou microondas;
- Mantenha o produto separado dos outros alimentos;
- Lave com água sabonosa as superfícies de trabalho (inclusive a tábua de corte), utensílios e mãos, antes e depois de manusear o produto;
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

**3. PESO LÍQUIDO 20kg**

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

**4. SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob nº 0039/911

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: (19) 3913-9600 - Indústria Brasileira

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: (11) 4529-7235

Mantenha Resfriado a temperatura de 0°C a 4°C

FABRICAÇÃO | VALIDADE | LOTE



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

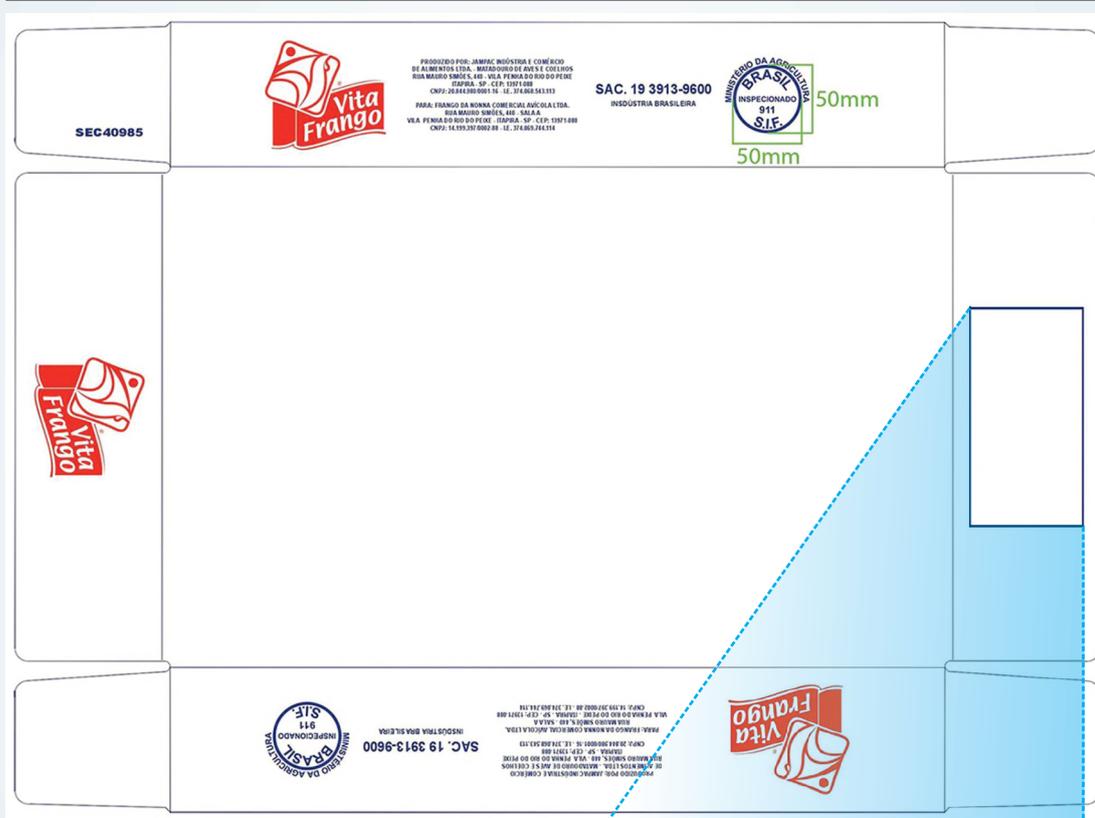
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

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



	<b>Jampac</b> ALIMENTOS	PRODUÇÃO: 00/00/00	PESO LÍQUIDO
		VALIDADE: 00/00/00	00,000 KG
		Nº CAIXA: 000000	MANTENHA RESFRIADO ENTRE 0º C E 4º
<b>NOME DO PRODUTO</b>			
DESCRIÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM			
<b>CÓDIGO DE BARRAS</b>	<b>QR CODE</b>	<b>CÓDIGO 00000</b>	
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

