



## 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**

## 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

0005/911

## 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 \*Dia/Mês/Ano

**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):  $5 \times 10^4$  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%

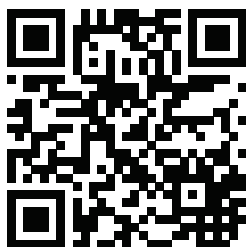
**FQ081:** Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,59 - Limite Superior: 4,67

## 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



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 71 g (1 1/4 unidade)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	12 g	16
Gorduras Totais	6 g	10
Gorduras Saturadas	2 g	9
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	41 mg	14
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	67 mg	3

\* 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



Fabricante

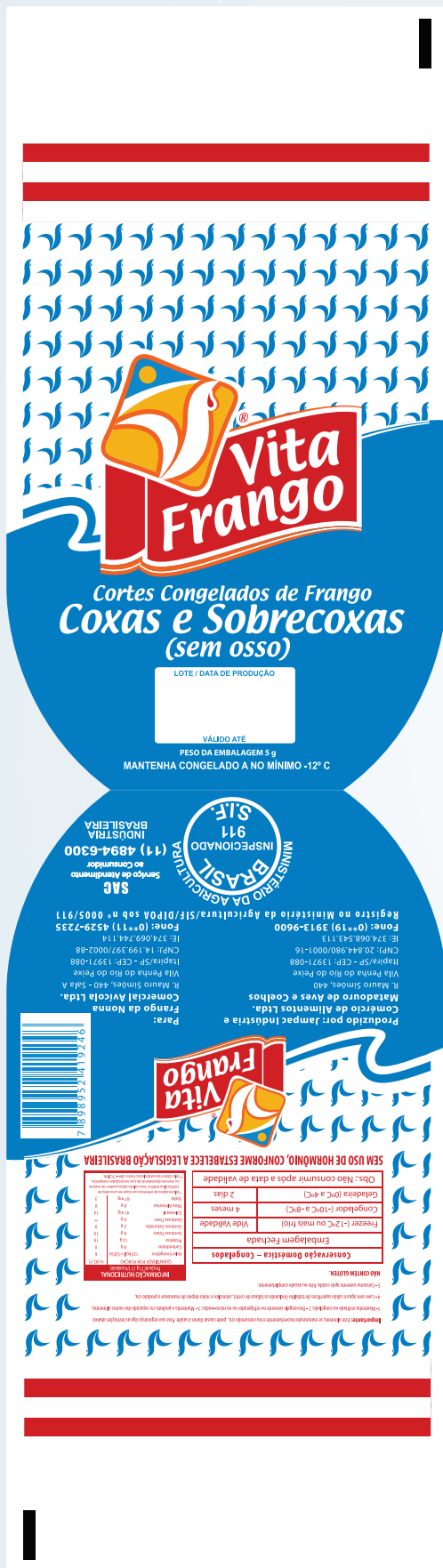


Rua Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe  
CEP 13971-088 - Itapira-SP - Fone: (19) 3913-9600  
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - I. E.: 374.068.543.113

Embalagem Primária

180,0 mm

320,0 mm



Características das Embalagens

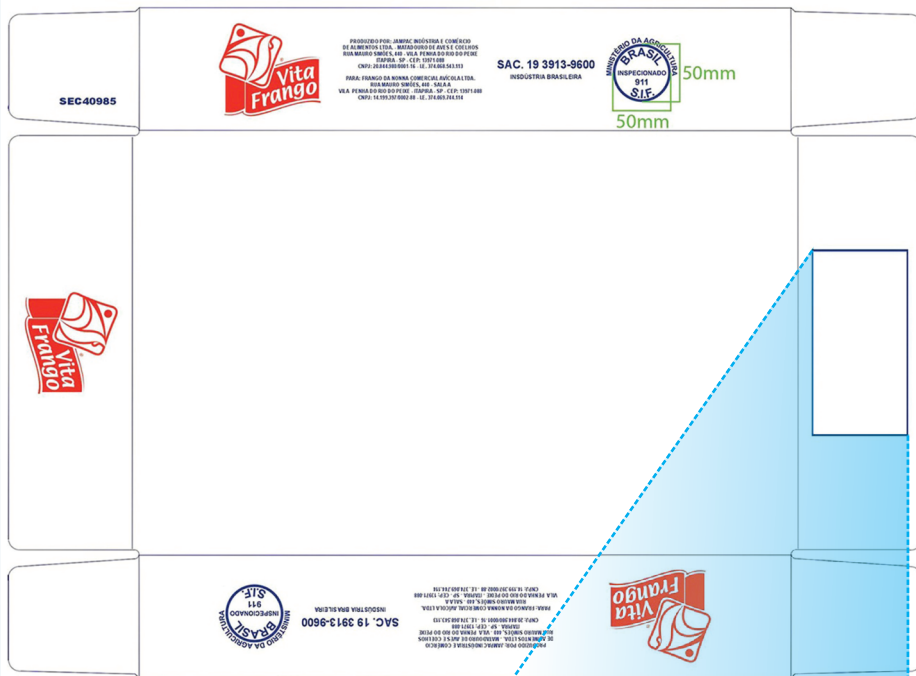
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

**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



**Jampac** ALIMENTOS  
 PRODUÇÃO: 00/00/00 PESO LÍQUIDO 00,000 KG  
 VALIDADE: 00/00/00  
 Nº CAIXA: 000000  
 MANTENHA RESFRIADO ENTRE 0° C E 4°

**Vita Frango**

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.

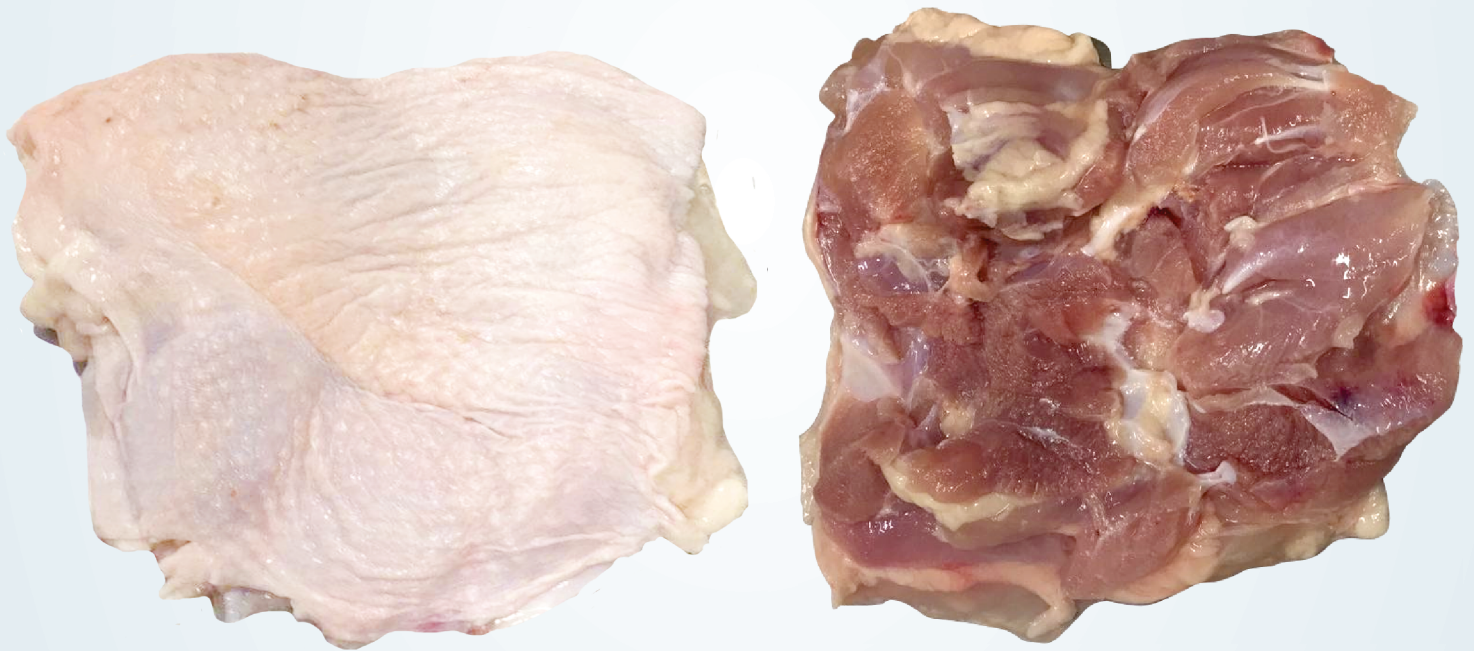
## Instruções de Uso

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



## Embalagem Secundária

