



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

Coxinha das Asas

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Cortes Congelados de Frango - Coxinha das Asas

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

0005/911

Data da Elaboração

16/04/2020

Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

Temperatura

Manter congelado a -12° ou mais frio.

Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Corpos estranhos e penas, 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.

Composição: O úmero, o rádio e o cúbito, com a massa muscular envolvente.

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 (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 (Carcaças, Cortes e Recortes): 5×10^4 UFC/g.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 72 g (1 1/4 unidade)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)	
Valor Energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	13 g	17
Gorduras Totais	6 g	10
Gorduras Saturadas	2 g	10
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	43 mg	14
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	8 mg	1
Ferro	1 mg	4
Sódio	65 mg	3

* 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

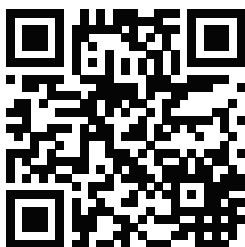
Controles Implantados

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.

Embalagem



QR CODE - Baixe a Ficha Completa





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

Vita Frango

Cortes Congelados de Frango Coxinha das Asas

LOTE / DATA DE PRODUÇÃO

VÁLIDO ATÉ

PESO DA EMBALAGEM 5g
MANTENHA CONGELADO A NO MÍNIMO -12° C

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
INSPECIONADO 911 S.I.F. BRASIL

SAC 19 3913-9600
INDÚSTRIA BRASILEIRA

SAC 19 3913-9600
INDÚSTRIA BRASILEIRA

7 898952419185

SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Obs: Não consumir após a data de validade

Descrição	Validade
Embalagem Fechada	24 meses
Congelador (-10°C a -8°C)	24 meses
Geladeira (0°C a 4°C)	2 dias

Para: Jampac Alimentos Ltda. - Matadouro de Aves e Coelhos. Comercial Avícola Ltda. - Frango da Nonna. Vila Penha do Rio do Peixe - Itapira/SP - CEP: 13971-088. CNPJ: 20.844.980/0001-16. IE: 374.068.543.113. Fone: (0+55) 19 3913-9600. Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob nº 00005/911. SAC: (11) 4894-6300. Serviço de Atendimento ao Consumidor

Características das Embalagens

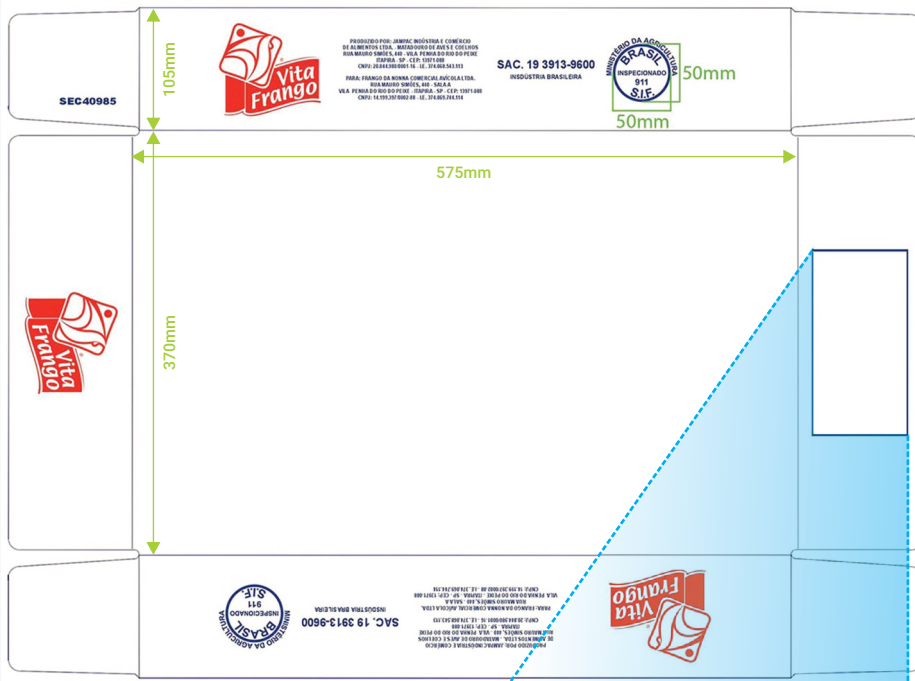
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

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 - 575x370x105 - Sem Fechamento



Registro SIF



Vita Frango

Jampac ALIMENTOS

PRODUÇÃO: 00/00/00
VALIDADE: 00/00/00
Nº CAIXA: 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. 1ª



Código de Barras da Embal. 2ª

17898952419161



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

