



## 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

### Meio Peito Congelado

## Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

### Cortes Congelados de Frango - Meio Peito (Sem osso, sem pele e sem sassami)

## 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 sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Pele, Sassami, Miopatia Peitoral, Lesões; 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 da Elaboração

16/04/2020

## Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

## Temperatura

Manter congelado a -12° ou mais frio.

## 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):  $5 \times 10^4$  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). **\*PEITO DE FRANGO SEM PELE** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº32, "03/12/2010")

**FQ090:** Umidade (%): Limite Inferior: 73,36% - Limite Superior: 75,84%

**FQ075:** Proteína (%): Limite Inferior: 21,05% - Limite Superior: 24,37%

**FQ081:** Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,03 - Limite Superior: 3,55

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 97 g (1/2 unidade)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	19 g	26
Gorduras Totais	3 g	6
Gorduras Saturadas	1 g	7
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	50 mg	17
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	9 mg	1
Ferro	1 mg	6
Sódio	61 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

## 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







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

