



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): 5×10^4 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

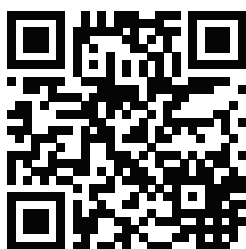
* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** 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



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
Meio peito
(sem osso, sem pele e sem sassami)

LOTE / DATA DE PRODUÇÃO

VÁLIDO ATÉ

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

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
SIF 911
INSPECIONADO
(11) 4894-6300
SAC
Serviço de Atendimento ao Consumidor

Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob nº: 0005/911
Fone: (0*19) 3913-9600
Fone: (0*11) 4529-7235
CE: 374.068.543.113
IC: 374.069.744.114
CNPJ: 20.844.980/0001-16
Itapira/SP - CEP: 13971-088
Vila Penha do Rio do Peixe
R. Mauro Simões, 440 - S/B. A
Comercial Avícola Ltda.
Frango da Nonna

Para:
Produzido por: Jampac Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Comércio de Alimentos Ltda.
Matadouro de Aves e Coelhos
R. Mauro Simões, 440 - S/B. A
Vila Penha do Rio do Peixe
Itapira/SP - CEP: 13971-088
CNPJ: 20.844.980/0001-16
Fone: (0*19) 3913-9600
Fone: (0*11) 4529-7235
CE: 374.068.543.113
IC: 374.069.744.114
CNPJ: 20.844.980/0001-16

7898952419673

Vita Frango

SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Observação:	Obs: Não consumir após a data de validade
Validade	2 dias
Temperatura de conservação	Congelado (-12°C a -18°C)
Temperatura de consumo	de freezer
Temperatura de descongelamento	Freezer (-12°C ou mais frio)
Temperatura de armazenamento	Embalagem Fechada
Temperatura de distribuição	Conservação Doméstica - Congelados

MANTENHA CONGELADO

Este produto contém produtos de origem animal.

Este produto contém produtos de origem animal.

Este produto contém produtos de origem animal.

Características das Embalagens

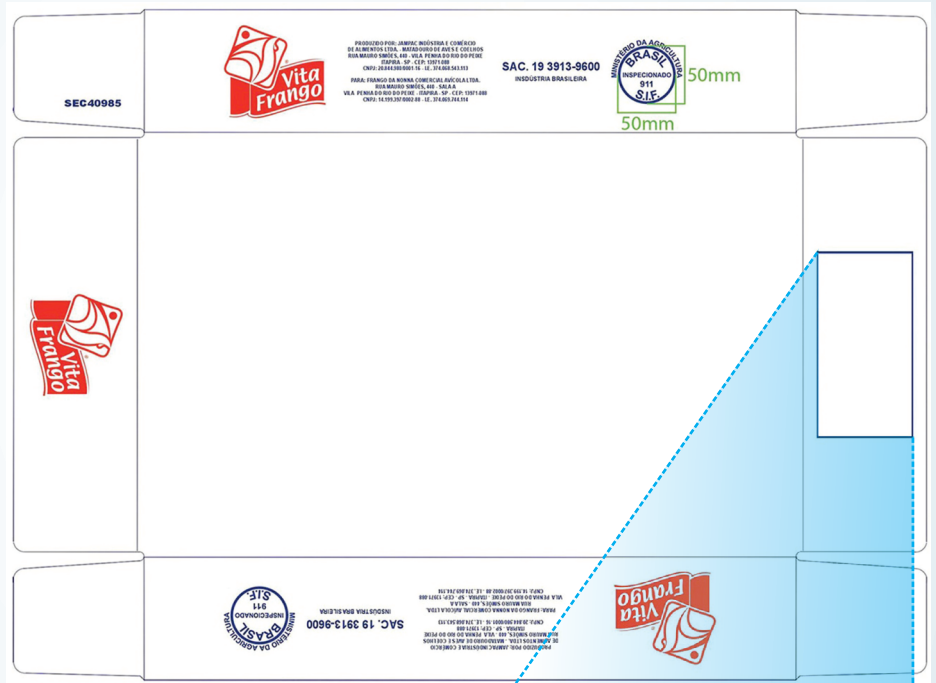
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

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
VALIDADE: 00/00/00
Nº CAIXA: 000000
PESO LÍQUIDO
00,000 KG
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

