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

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Cortes Resfriados de Frango - Coxas

Data da Elaboração

16/04/2020

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

0006/911

Categoria

Produto em Natureza ***(in natura)***

Temperatura

Manter resfriado de 0º a 4° C.

Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária.
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**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 82 g (1 unidades)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteína	15 g	20
Gorduras Totais	5 g	9
Gorduras Saturadas	2 g	7
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	53 mg	18
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	11 mg	1
Ferro	1 mg	6
Sódio	93 mg	4

* % 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

Características Microbiológicas

Análise microbiológicas das amostras dos produtos alimentícios obedecem ao disposto na RDC n° 12 de 02/01/2001.
***M 06**: Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45ºC para (Carcaças, Cortes e Recortes): 5 x 10^4UFC/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 DE FRANGO** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº32, "03/12/2010")
FQ090: Umidade (%): Limite Inferior: 65,33% - Limite Superior: 72,69%
FQ075: Proteína (%): Limite Inferior: 14,40% - Limite Superior: 17,96%
FQ081: Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,83 – Limite Superior: 4,71

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

Embalagem

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

Embalagem Primária

Características das Embalagens

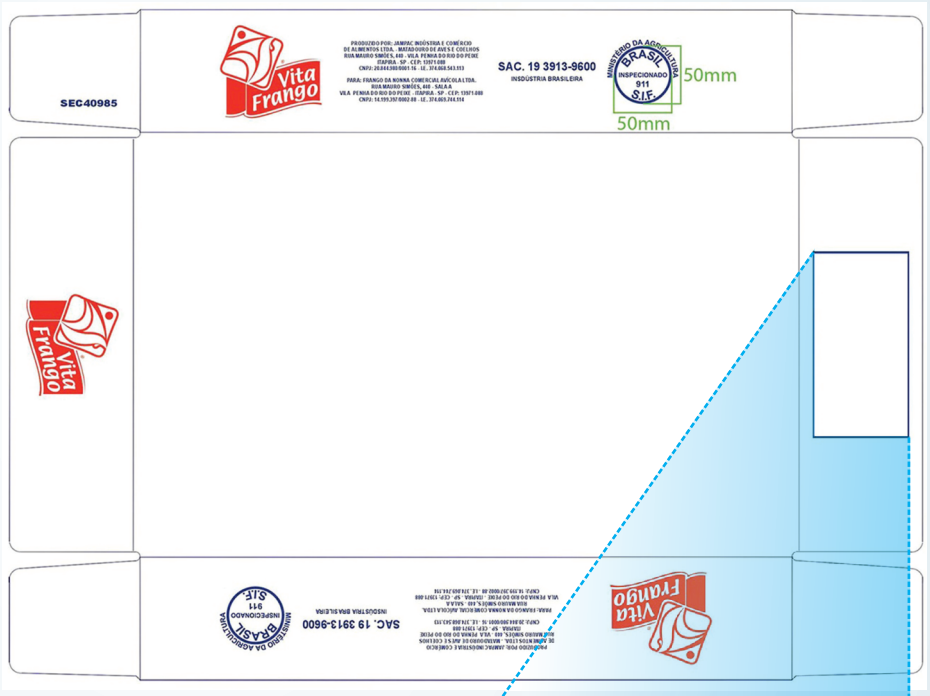
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

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

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

Código de Barras da Embal. Primária

7 898952 419437

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