



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

Peito Resfriado

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Cortes Resfriados de Frango - Peito

Data da Elaboração

16/04/2020

Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

Temperatura

Manter resfriado de 0° a 4° C.

Rótulo Registrado / SIF Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob o n°

0006/911

Características do Produto - Propriedades Organolépticas

O produto é preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. **O Produto NÃO poderá conter:** Traqueia, Lesões, Hematomas, Corpos estranhos, 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.

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
*N° Lote

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 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 E MEIO PEITO DE FRANGO** (INSTRUÇÃO NORMATIVA N°32, "03/12/2010")

FQ090: Umidade (%): Limite Inferior: 67,16% - Limite Superior: 75,40%

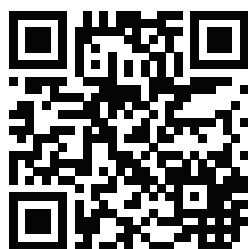
FQ075: Proteína (%): Limite Inferior: 17,81% - Limite Superior: 22,05%

FQ081: Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,28 - Limite Superior: 3,92

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



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	11
Gorduras Saturadas	2 g	10
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	41 mg	14
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	8 mg	1
Ferro	1 mg	5
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



Características das Embalagens

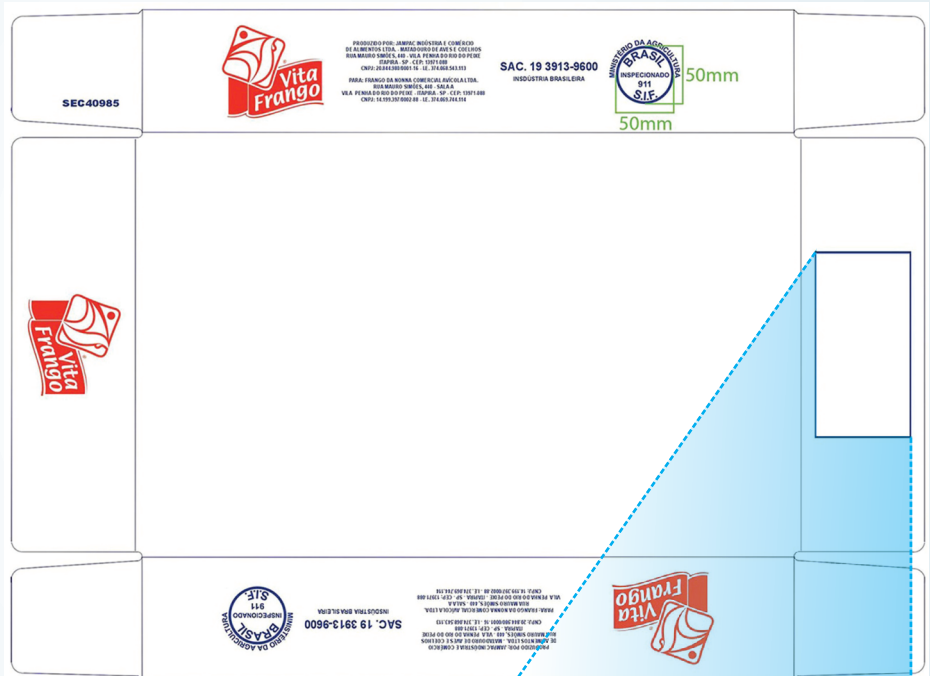
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

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°

NOME DO PRODUTO
 DESCRIÇÃO DO CONTEÚDO DA EMBALAGEM

CÓDIGO DE BARRAS **QR CODE** **CÓDIGO 00000**

REGISTRO NO MINISTERIO 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

