



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

CMS Congelado

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Carne Mecanicamente Separada Congelada de Ave

Data da Elaboração Data da Revisão

07/04/2020

2ª - 26/08/2020

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

0017/911

Categoria

Produto em Natureza (*In natura*) / Produto destinado exclusivamente para fins industriais.

Temperatura

Manter congelado a -18° ou mais frio.

Características da Embalagem

Embalagem Primária:

Sacos plásticos de polietileno atóxico de baixa densidade, impressos, termo selados, com data de fabricação por termo fusão, validade e número de lote através de carimbo datador; peso unitário 28g. Peso líquido 20 Kg.

Data de Fabricação e Validade (Mercado Interno)

Exemplo:
*Dia/Mês/Ano
*Nº Lote

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, penas, pulmão, substâncias e medicamentos veterinários não autorizados e contaminantes. Não é admitida adição de água à carne do frango.

Atributos (Aspecto, cor, odor, textura): Característicos de CMS de frango, textura pastosa e sem apresentar viscosidade ou cores não próprias.

Características Microbiológicas

Análises realizadas seguindo a Legislação do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Obedecem ao disposto na (IN nº 04/2000) e (IN nº 22 de 28 de abril de 2020)

***M 03:** Contagem total de Clostridium Perfringens: 1×10^2 UFC/g.
***M 12:** Contagem de Staphylococcus aureus: 5×10^2 UFC/g.

Características Físico-Químicas

Análises realizadas seguindo a Legislação do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Obedecem ao disposto na (IN nº 04/2000) e (IN nº 22 de 28 de abril de 2020)

***FQ050:** Índice de Peróxido: máximo de 1 mEq KOH por Kg de Gordura

***FQ058:** Lipídeos (Teor de Gordura): máximo 30%

***FQ075:** Proteína (Teor de): mínimo 12%

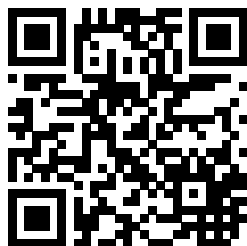
***FQ093:** Cálcio (Teor de cálcio na base seca): máximo 1,5%

***FQ (Diâmetro dos Ossos):** No mínimo 98% das partículas ósseas devem passar em peneira com malha nominal de 0,5 mm. Nenhuma partícula óssea poderá ser retida em peneira com malha nominal de 0,85 mm.

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



Registro SIF



Código de Barras





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

Carne Mecanicamente Separada Congelada de Ave

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Carne Mecanicamente Separada Congelada de Ave

Embalagem Primária



CARNE MECANICAMENTE SEPARADA CONGELADA DE AVE

PRODUTO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA FINS INDUSTRIAIS

MANTENHA CONGELADO A -18°C

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0017/911

**NÃO CONTÉM GLÚTEN
SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Este alimento, se manipulado incorretamente e/ou consumido cru, pode causar danos à saúde.
Para sua segurança siga as instruções abaixo:

- 1- Mantenha molhados ou congelado;
- 2- Descongele somente no refrigerador ou na micro-ondas;
- 3- Mantenha separado ou separado dos outros alimentos;
- 4- Lave com água e sabão após o trabalho (lavando as tábuas de corte, utensílios e mãos depois de manusear o produto cru);
- 5- Consuma somente após cozido, frito ou assado com bastante sal.



INDÚSTRIA BRASILEIRA
PESO LÍQUIDO: 20Kg

DATA DE PROD. / VÁLIDO ATÉ / LOTE

SAC
Serviço de Atendimento
ao Consumidor
(11) 4894-6300

PESO DA EMBALAGEM: 28g

Produzido por: Jampac Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Matadouro de Aves e Coelhos

R. Mauro Simões, 440 - Vila Penha do Rio do Peixe - Itapira/SP - CEP: 13971-088
CNPJ: 20.844.980/0001-16 - IE: 374.068.543.113 - Fone: **(0**19) 3913-9600**

Para: Frango da Nonna Comercial Avícola Ltda.

R. Mauro Simões, 440 - Sala A - Vila Penha do Rio do Peixe - Itapira/SP - CEP: 13971-088
CNPJ: 14.199.397/0002-88 - IE: 374.069.744.114 - Fone: **(0**11) 4529-7235**