



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 sem Osso e Sem Pele Congelado

Nomenclatura Oficial do Ministério da Agricultura

Recortes Congelados de Frango - Peito Sem Osso e Sem Pele

Data da Elaboração

22/04/2021

Categoria

Produto em Natureza (*in natura*)

Temperatura

Manter congelado a -12° ou mais frio.

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

0044/911

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, 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 de Fabricação e Validade (Mercado Interno)

Embalagem Primária: Consta de etiqueta adesiva impressa (BOPP - Polipropileno) com o campo datação.

Embalagem Secundária: Consta na Etiqueta adesiva impressa ***Exemplo:** **Dia/Mês/Ano**

Congelados: 12 meses à partir da data de produção. ***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 (Carcaças, Cortes e Recortes): 5 x 10⁴ 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%

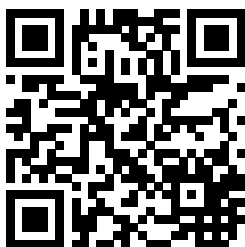
FQ075: Proteína (%): Limite Inferior: 21,05% - Limite Superior: 24,37%

Fq081: Relação Umidade / Proteína: Limite Inferior: 3,03 - Limite Superior: 3,55

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



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

Mantenha Congelada a -12° C

**CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO
RECORTES CONGELADOS DE FRANGO
PEITO SEM OSSO E SEM PELE**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 97g (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	5
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	5
Sódio	61 mg	3

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Valor Diário não estabelecido. Fonte: UBA - CTC/ITAL

**PRODUTO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE
PARA FINS COMERCIAIS**

**PESO LÍQUIDO
20 kg**

7 8 9 8 6 8 2 8 7 0 1 0 2

NÃO CONTÉM GLÚTEN

SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob. nº 0044/911

Produzido por: Jampac Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Abatedouro Frigorífico
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: (19) 3913-9600 - Indústria Brasileira

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: (11) 4529-7235



7 8 9 8 6 8 2 8 7 0 1 0 2



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

Características das Embalagens

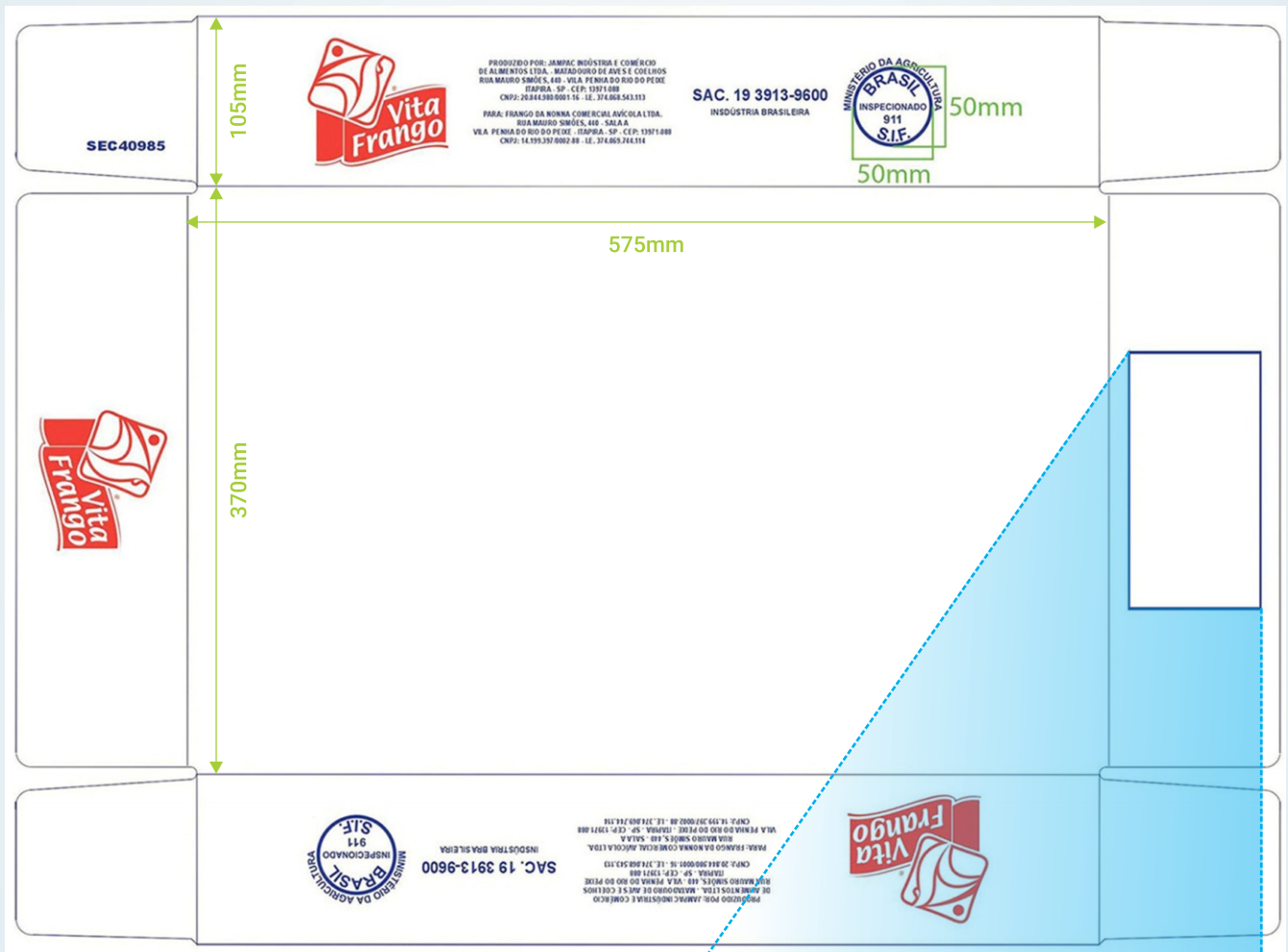
O produto obtido é processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico de baixa densidade; impressos, termo selados, peso unitário 5g. Sistema de Fechamento por seladora à vácuo.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado - Bandeja automática (industrial - corte reto).

Embalagem Terciária: Bobina lisa termo-encolhível de polietileno de baixa densidade.

Embalagem Secundária - 575x370x105 - Sem Fechamento



Registro SIF



Jampac
ALIMENTOS

PRODUÇÃO: 00/00/00 PESO LÍQUIDO
VALIDADE: 00/00/00 00,000 KG
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 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº: 0000/000



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

