

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	ALF EI 19 – Anexo 01 APPCC 01	
		ELABORAÇÃO	28/02/2019
		REVISÃO N°	00
		PÁGINA	1 de 2
<b>Produto:</b>	<b>PEITO DE FRANGO PRÉ COZIDO DESFIADO E CONGELADO (1kg)</b>		
<b>Cód. Interno:</b>	99.0041		
<b>Comercialização:</b>	Mercado interno		
<b>Dados Fiscais:</b>	<u>Código NCM (Class. Fiscal):</u> 02071400 <u>ICMS estadual/ Interestadual:</u> 12% com base de cálculo reduzida para 7% <u>PIS/ Confins:</u> Alíquota zero;		
<b>Peso Unitário Líquido:</b>	01 Kg		
<b>Peso Unitário Bruto :</b>	1,08kg		
<b>Embalagem Primária/ dimensões:</b>	Saco plástico de Polietileno PE - 08 á 10gr Altura: 2,5 cm Largura: 28 cm; Profundidade:23cm		
<b>Cód de barras EAN:</b>	7898952379755		
<b>Unidades por caixa:</b>	5 pacotes de 01 Kg		
<b>Peso líquido por caixa:</b>	05 Kg		
<b>Peso bruto por caixa:</b>	5,75kg		
<b>Embalagem Secundária / dimensões:</b>	Tipo: Caixa de papelão Altura: 16cm Largura: 32cm Profundidade:23cm		
<b>Cód. de barras da Unidade de despacho:</b>	17898952379752		
<b>Configuração da unidade padrão de carga (pallet):</b>	Empilhamento máximo de caixas: 09 Número de Camadas: 9 Unidades Despacho por Camada(Lastro): 15		
<b>Informações sobre o produto</b>			
<b>Ingredientes:</b>	Carne de frango, sal, proteína isolada de soja, carragena, fécula, pirofosfato de sódio e aroma de frango.		
<b>Alergênicos:</b>	Contém derivados de soja. <b>NÃO CONTEM GLUTÉM</b> <b>NÃO CONTÉM LACTOSE</b>		
<b>Temperatura:</b>	Mantenha congelado a -12°C ou mais frio		
<b>Análise Microbiológica (Frequência Mensal):</b>	Contagem de Coliformes Termotolerantes:< 100 UFC/g Pesquisa de Salmonella spp: Ausência em 25/g Contagem de Clostridium perfringens: <100 UFC/g Estafilococos Coagulase positiva: <1.000 UFC/g Pesquisa de Listeria monocytogenes. Padrão: Ausente em 25 UFC/g.		
<b>Características Organolépticas:</b>	- Coloração característica do produto; - Odor característico do produto; - Sabor característico do produto;		
<b>Data de validade:</b>	180 dias/ 06 meses a partir da data de fabricação.		

<b>Tabela Nutricional:</b>	<b>Peito de Frango Desfiado</b>		
	<b>Informação Nutricional</b>		
	<b>Porção de 100g</b>		
	<b>Quantidade por porção</b>		<b>%VD(*)</b>
	Valor Energético	97kcal=	5%
		407kj	
	Carboidratos	0,2g	0%
	Proteínas	22g	29%
	Gorduras totais	0,9g	2%
	Gorduras Saturadas	0,0g	0%
	Gorduras Trans	0,0g	**
	Fibra Alimentar	0,0g	0%
	Sódio	180mg	8%
	Colesterol	57mg	19%
Cálcio	0mg	0%	
Ferro	0,71mg	1%	
<p>*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.</p>			
<b>Estocagem e acondicionamento:</b>	<p>Manter congelado a -12°C ou mais frio;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Freezer (-12 ou mais frio) embalagem fechada: 180 dias / 06 meses embalagem aberta: 90 dias/ 03 meses</li> <li>➔ Após descongelamento (temperatura de geladeira &lt;8°C) embalagem fechada: 3 dias embalagem aberta: 02 dias (conservar em recipiente limpo, fechado)</li> </ul> <p><b>Descongelar produto sob refrigeração (0 á 8°C)</b> <b>Após descongelado este Produto não poderá ser novamente congelado;</b></p>		
<b>Transporte:</b>	O produto é transportado em veículo fechado com câmara fria, limpo ,livre de sujidades e odores estranhos.		
<b>Registro:</b>	Produto registrado no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção sob nº 1065/0258/18)		
<b>Legislações Aplicáveis:</b>	RDC 326 de 30/07/1997; RDC 12 de 02/01/2001; RDC 14 de 28/03/2014; RDC 26 de 02/06/2015;		
<b>Foto do Produto</b>			



<b>Responsável Pela revisão e elaboração :</b>	Priscila Dall Agnol - Supervisora de Controle e Garantia da Qualidade
<b>Aprovação:</b>	Bruno Sonda André - Diretor industrial