

FICHA BASE DESMANCHADOS E MIUDEZAS DE FRANGO

INFORMAÇÕES GERAIS	FRESCO		CONGELADO	
	Tradicional	Atmosfera Protetora		
COMPOSIÇÃO/APRESENTAÇÃO	DE ACORDO COM CADA TIPO DE PRODUTO E EMBALAGEM			
VALIDADE	5 DIAS	7 DIAS •	540 DIAS •	
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	CARNE - 0° A 4° C		-12° C	
	MIUDEZAS - 0° A 3° C			
	CARNE PICADA E CDM - 0° A 2° C		-18° C	
USO PRETENDIDO E UTILIZAÇÃO PREVISTA	<p>NÃO DEVE SER CONSUMIDO CRU. NO CASO DE PRODUTO CONGELADO A DESCONGELAÇÃO DEVE SER REALIZADA EM AMBIENTE REFRIGERADO. APÓS INICIADO O PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ VOLTAR A SER CONGELADO. NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO. GARANTINDO QUE ATINGE A TEMPERATURA NA MASSA MUSCULAR DE 85° C DURANTE PELO MENOS 10 MINUTOS</p>			
CONSUMIDOR-ALVO	CONSUMIDOR EM GERAL (CRIANÇAS, ADULTOS E IDOSOS)			
CARACTERÍSTICA ORGANOLETICAS	Aspecto Cor Odor Textura		CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Desmanchados: - N° Col Aeróbias - E. Coli - Salmonela	< 1.0 X 10 ⁶ ufc/g ≤ 5.0 X 10 ⁵ ufc/g Ausência em 25g	Miudezas: - N° Col Aeróbias - Enterobacteriaceas	< 1.0 x 10 ⁷ ufc/g < 1.0 x 10 ⁴ ufc/g
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS MIUDEZAS	Cádmio (só para fígados) Chumbo Dioxinas (só para fígados) PCB' s (só para fígados) Melamina		≤ 0,50 mg/Kg ≤ 0,50 mg/Kg ≤ 0,3 pg/g ≤ 3 ng/g ≤ 2,5 mg/Kg	
ORIGEM	PORTUGAL			
ALERGÉNIOS	NÃO			
OGM' s	NÃO			
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR	CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS EM VIGOR			
MARCA NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO E MARCA DE SALUBRIDADE	AVIBOM PT R 504 CE e PT L 592 CE			
ROTULAGEM	IDENTIFICAÇÃO DE EMPRESA MORADA E CONTACTO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CLASSE LOTE INGREDIENTES DATA DE EMBALAGEM / DATA DE CONGELAÇÃO DATA DE VALIDADE ORIGEM MODO DE CONSERVAÇÃO MODO DE UTILIZAÇÃO PESO LÍQUIDO MARCA DE SALUBRIDADE SIMBOLO PONTO VERDE CÓDIGO DE BARRAS			