



DESFIADO DE FRANGO

FICHA Nº 7 -17

INFORMAÇÕES GERAIS

	FRESCO		CONGELADO		CONGELADO
	350 g	1 kg	350 g	1 kg	5 kg
APRESENTAÇÃO	Produto pasteurizado				
	Carne de frango cozida e desfiada				
VALIDADE	45 dias	30 dias	540 dias		180 dias
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	0-4 °C		-12 °C		
INGREDIENTES	100% carne de frango cozida. Pode conter vestígios de ossos ou nervos				
USO PRETENDIDO E UTILIZAÇÃO PREVISTA	350 g e 1 kg - Pronto a consumir. 5 kg - Necessidade de cozedura completa antes do consumo. Se produto congelado- “Uma vez descongelado não voltar a congelar”				
ORIGEM	Portugal				
CONSUMIDOR-ALVO	Consumidor em geral				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	Aspecto Cor Odor Textura		Característicos do produto		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Pesquisa de <i>Salmonella</i> Nº Colonias Aeróbias <i>E. coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i>		Não detetado em 25 g < 1.0x10 ⁵ ufc/g < 1.0x10 ¹ ufc/g Não detetado em 25 g		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (100 g)	Energia Lípidos Dos quais saturados Hidratos de Carbono Dos quais açúcares Fibra Proteína Sal		525 kJ / 124 kcal 1,18 g 0,41 g < 0,50 g < 0,50 g < 0,50 g 28,30 g 0,12 g		



FICHA Nº 7 -17



CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DO FRANGO INTEIRO (CRU)	Aw	0.93	PFOS PFOA PFNA PFHxS Somatorio PFAS	0,30 ug/ kg 0,80 ug/ kg 0,20 ug/ kg 0,20 ug/ kg 1,3 ug/ kg
	pH	5.99		
	Cádmio	≤ 0,05 mg/kg		
	Chumbo	≤ 0,10 mg/kg		
	Dioxinas	≤ 1,75 pg/g gordura		
	PCB' s	≤ 40 ng/g gordura		
	Melamina	≤ 2,5 mg/kg		
ALERGÉNIOS			Não	
OGM'S			Não	
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR			Cumprimento dos requisitos legais aplicáveis em vigor	
MARCA Nº CONTROLO VETERINÁRIO E MARCA DE SALUBRIDADE			Avibom PT R 504 UE	
ROTULAGEM			Identificação de empresa Morada e contacto Identificação do produto Lote Ingredientes Data de embalagem / data de congelação Data de validade Modo de conservação Modo de utilização Peso líquido Marca de salubridade Símbolo ponto verde Código de barras	
METODOLOGIA DE CODIFICAÇÃO DO LOTE			SXXXX – S (Salsicharia); XXXX (número sequencial diário)	



EMBALAGENS

PESO UNITÁRIO

Fixo

PRODUTO FRESCO EMBALADO	Modo de Comercialização				
 	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete
	Barquete (25 X 18 X 6 cm - 34 g)	1 kg	Caixa plástica	8	32 cx
Barquete (18.7 X 13.8 X 6 cm-22g)	350 g	12		48 cxs	
<p><u>Código de Barras</u></p>					
Peso	1 kg	5601554003056			
Peso	350 g	5601554005579			
Preço	350 g	2744362000000			

PRODUTO CONGELADO EMBALADO	Modo de Comercialização				
 	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Palete
	Barquete (25 X 18 X 6 cm - 34 g)	1 kg	Caixa plástica	8	32 cx
Barquete (18.7 X 13.8 X 6 cm-22g)	350 g	8		90 cxs	
<p><u>Código de Barras</u></p>					
Peso	1 kg	5601554000055			
Peso	350 g	5601554003650			

PRODUTO CONGELADO EMBALADO	Modo de Comercialização																	
 	<table border="1" data-bbox="584 510 1422 618"> <thead> <tr> <th>Acondicionamento</th> <th>Peso unitário</th> <th>Embalagem</th> <th>Unid./cx</th> <th>Paleta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saco</td> <td>5 Kg</td> <td>Caixa cartão (40.8X90X28 cm)- 0.305Kg</td> <td>8</td> <td>90 cxs</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="592 658 783 689"><u>Código de Barras</u></p> <table border="1" data-bbox="584 719 999 757"> <tr> <td>Peso</td> <td>5 Kg</td> <td>5601554000052</td> </tr> </table>					Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta	Saco	5 Kg	Caixa cartão (40.8X90X28 cm)- 0.305Kg	8	90 cxs	Peso	5 Kg	5601554000052
Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta														
Saco	5 Kg	Caixa cartão (40.8X90X28 cm)- 0.305Kg	8	90 cxs														
Peso	5 Kg	5601554000052																