

1. Composição

Carcaça de frango eviscerada, sem miúdos (com ou sem pescoço).

2. Condições de conservação e distribuição

Fresco: $0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 4^{\circ}\text{C}$.

3. Embalagem

Comercialização	Fresco			
	Saco	Saco	Granel	Granel
Embalagem primária	25*35 (PE baixa densidade)	30*40 (PE baixa densidade)	--	110*140 (Folha de PE alta densidade)
Referência Filme	--	--	--	--
Referência Absorvente	--	--	--	--
Peso médio	1,1-1,2 Kg	2,2-2,4 Kg	15,0Kg	15,0Kg
Embalagem secundária	Tabuleiros de PVC	Tabuleiros de PVC	Tabuleiros de PVC	Tabuleiros de PVC

*Os pesos apresentados são aproximados.

4. Características microbiológicas e Físico-Químicas

Parâmetro	Unidades	Critério
Pesquisa de Salmonella	25g	Negativo
Contagem de E. Coli	ufc/g	$\leq 5 \times 10^2$
Contagem de Coliformes	ufc/g	$\leq 1 \times 10^4$
Contagem de Listeria Monocytogenes	ufc/g	$\leq 1 \times 10^2$
Contagem de M.O. a 30°C	ufc/g	$\leq 1 \times 10^7$
Contagem de Campylobacter	ufc/g	$\leq 1 \times 10^3$

Parâmetro	Unidades	Critério
Resíduos de antibióticos	-	Negativo
Dioxinas	pg/g	$\leq 2,0$ pg/g
Cádmio	mg/kg	$\leq 0,050$ mg/kg
Chumbo	mg/kg	$\leq 0,10$ mg/kg

5. Características nutricionais

Não aplicável

6. Alergénios

Sim ☐ Não ☒

7. Presença de OGM's

Sim ☐ Não ☒ Produto livre de ingredientes OGM e de qualquer outro componente derivado de OGM.

8. Uso pretendido e utilização prevista

Não deve ser consumido cru. Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge na sua massa muscular a temperatura de 82°C durante pelo menos 5 minutos. Produto passível de ser consumido pela população em geral, incluindo grupos sensíveis (crianças, grávidas e idosos).

9. Rotulagem

- Identificação da Empresa e Contacto
- Identificação do Produto e Lote
- Ingredientes, Alergénios e Características Nutricionais (se aplicável)
- Data de Validade
- Tipo de Embalamento (se aplicável)
- Peso Líquido
- Condições de Conservação
- Marca de Salubridade
- Origem

10. Data de validade

Fresco: até 9 dias a partir da data de abate.

11. Informação regulamentar

O processo cumpre claramente com os requisitos exigidos pelas Diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.