

1. Composição

Carcaça de frango eviscerada, sem miúdos

2. Condições de conservação

Refrigerado: Temperatura 0°C- 4°C.

Congelado: Temperatura -12°C.

3. Condições particulares de conservação

Embalado em atmosfera protetora no caso da cuvette*

4. Comercialização

Tipo de Embalagem	Refrigerado				Congelado	
	Saco	Granel	Vácuo	Folha	Saco	Vácuo
Peso médio	2-2,5Kg	10-16Kg	2-2,5Kg	10-16Kg	2-2,5Kg	2-2,5 Kg
Referência do material	---	---	---	SACO AD 100X70X 0,025 FOLE 20	---	---
Material da embalagem	PEBD	PET/PE	PAPE	PEAD	PEBD	PAPE
Material do filme	---	PET/PE	---	---	---	---
Material do absorvente	---	PE	---	---	---	---
Material folha separação	---	---	---	---	---	---
Embalagem secundária	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro	Caixa de cartão	Caixa de cartão
				PVC		

* Os pesos apresentados são aproximados.

5. Condições de distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica, em ambiente refrigerado: 0°C ≤ T ≤ 4°C

No caso dos congelados o transporte é realizado em ambiente de congelação -12 °C com uma tolerância máxima de +3°C.

6. Análises microbiológicas e físico-químicas

Parâmetro microbiológicos	Unidades	Critério
Pesquisa de Salmonella	25 g	Não detetado
Contagem de Campylobacter	ufc/g	≤1E3
Contagem de E.coli	ufc/g	≤5E2
Contagem de M.O. 30°C	ufc/g	≤1E7
Contagem de coliformes	ufc/g	≤1E4
Contagem de Staphylococcus aureus	ufc/g	≤1E2

Parâmetro físico-químicos	Unidades	Critério
Melamina	mg/kg	≤2,5
Concentração de PCB 6	ng/g de gordura	40
Somatório de PCDDs e PCDFs	pg/g de gordura	1,75
Somatório de PCB em forma de dioxina HRMS	pg/g de gordura	3
Cadmio	mg/kg	5,00E-02
Chumbo	mg/kg	1,00E-01
Resíduos de antibióticos	---	Negativo
Resíduos de Pesticidas	---	Negativo

7. Características nutricionais

Valores médios por 100g de produto (Cozinhado)	
Energia (kJ/kcal)	633 kJ/151kcal
Lípidos (g) dos quais saturados (g)	6,6 2,2
Hidratos de carbono(g) dos quais açúcares	<0,5 <0,5
Proteínas (g)	22,9
Sal (g)	0,14

8. Uso pretendido do produto

Não deve ser consumido cru. No caso de produto congelado, não voltar a congelar.

A sua descongelação deve ser iniciada no dia anterior ao seu consumo, em ambiente refrigerado.

Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge 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. Alergénios

Produto livre de ingredientes alergénios.

10. Presença de OGM's

Produto livre de ingredientes OGM e de qualquer outro componente derivado de OGM.

11. Informação do rótulo

- Identificação da Empresa e contato
- Designação do produto e identificação do lote
- Ingredientes, alergénios e características nutricionais, se aplicável
- Data de validade
- Tipo de embalagem, se aplicável
- Peso líquido
- Condições de conservação
- Marca de salubridade
- Origem

12. Data de validade

Número de dias calculados a partir da data de produção

	Saco	Vácuo	Folha Granel
Refrigerado	6 dias	8 dias	5 dias
Congelado	549 dias		

13. Informação regulamentar

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