

	Controlo de Processos	Revisão: 00		Pág. 1 de 2
	Frango Industrial, calibre 1000g/1100g			
	FT.11.08	Data: 16/12/2011		

Identificação do Produto

Nome do Produto: Frango Industrial, calibre 1000g/1100g

Condições de Armazenamento: 0°C a +4°C

Condições de Transporte: 0°C a +4°C

Prazo de Validade: 7 dias

Identificação da Empresa

Nome: Ferreira Aves, Lda

Morada: Rua Alto das Antas, Senhorinha 3740 - 227 Sever do Vouga

N.º Contribuinte: 503 064 319

N.º Telefone: 234 590 410

N.º Fax: 234 590 419

Características:

Frango de churrasco sem cabeça e sem patas, destinado à confecção culinária a uma temperatura superior a 80°C.

Dimensões do Produto e Características Organolépticas:

- **Formato:** característico
- **Peso unitário:** médio de 1000g a 1100g
- **Cor:** sui generis, em fresco
- **Cheiro:** sui generis, em fresco
- **Odor:** sui generis, em fresco

Tipo de Embalagem

Embalagem primária:

Vinte frangos por tabuleiro, podendo ser vendidos individualmente.

	Controlo de Processos	Revisão: 00		Pág. 2 de 2
	Frango Industrial, calibre 1000g/1100g			
	FT.11.08	Data: 16/12/2011		

Rastreabilidade e sistema de lotes

O lote de carcaças tem a seguinte codificação: **k y xx zz**

Em que:

K – letra do alfabeto entre A e E, consoante o dia da semana (de 2.^a a 6.^a Feira)

Y – número de um a seis atribuído pelo Inspector Sanitário

xx – número da semana

z - ano

Caracterização Microbiológica do Produto

- Contagem de *Salmonella* (ISO 6579: 2002)

Valores Máximos Admissíveis*
Ausência 25g

Informação Nutricional média por 100g

	Água (ml)	Valor energético (Kcal)	Proteína (g)	Gordura (g)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Vit. B12 (mg)	Vit B6 (mg)	Niacina (mg)	AGS (g)	AGM (g)	AGP (g)	Colesterol (mg)
Frango com pele	66,0	201	19,6	13,6	0,9	70,0	0,80	0,30	6,6	3,2	4,5	2,8	99,0
Filete de frango	73,8	108,0	24,1	1,2	0,8	60,0	0,37	0,49	11,0	0,3	0,4	0,2	70,0

Legenda:

AGS – ácidos gordos saturados

AGM – ácidos gordos monoinsaturados

AGP- ácidos gordos poli insaturados

Fonte:

Ministério da Saúde – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, “Tabela da Composição de Alimentos” – INSA, 2006