

1. Composição

Massa muscular do esterno do frango, sem pele nem osso.

2. Condições de conservação

Refrigerado: Temperatura 0°C- 4°C.

3. Condições particulares de conservação

Embalado em atmosfera protetora no caso da cuvette*

4. Comercialização

Tipo de Embalagem	Refrigerado					
	Saco	Cuvette*	Cuvette*	Folha	Vácuo	Cuvette
Peso médio	3-5Kg	0,4-0,7Kg	0,7 - 1,0Kg	10Kg	---	0,4-0,7Kg
Referência do material	---	---	---	SACO AD 100X70X0,0 25 FOLE 20	---	---
Material da embalagem	PEBD	PET/PE	PET/PE	PEAD	---	PET/PE
Material do filme	---	PET/PE	PET/PE	---	---	PET/PE
Material do absorvente	---	PE	PE	---	---	PE
Material folha separação	---	---	---	---	---	---
Embalagem secundária	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	Tabuleiro PVC	---	Caixa de Cartão

* Os pesos apresentados são aproximados.

5. Condições de distribuição

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

6. Análises microbiológicas e físico-químicas

Parâmetros 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

Parâmetros 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



7. Características nutricionais

Não aplicável.

8. Uso pretendido do produto

Não deve ser consumido cru.

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 alérgenos.

10. 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, alérgenos 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	Cuvette *	Vácuo	Folha
Refrigerado	6 dias	7 dias	8 dias	6 dias

13. Informação Regulamentar

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