

FICHA TÉCNICA

1. **Designação:** Peito Frango Congelado – Injectado (preparado de carne)
2. **Espécie:** Frango (*Gallus gallus domesticus*)
3. **Definição:** Peça correspondente aos músculos peitorais ao qual é adicionado salmoura (1,2%)
4. **Calibre:** 0,3g a 0,5 kg
5. **Processamento:** Abate, Depena, Evisceração, Corte, Embalagem e Ultracongelação
6. **Origem:** Não UE (Brasil)
7. **Embalagem:**
 - a. **Embalagem primária:** Plástico protetor (qualidade alimentar)
 - b. **Embalagem secundária:** Cartão canelado
8. **Período de Conservação:** 12 meses após data de produção
9. **Condições de Conservação:**
 - a. **Ultracongelado:** A uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os seus pontos.

Nota: No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos ultracongelados:

No transporte: 3°C;

Nos expositores de venda: 6°C.

10. **Público alvo:** público em geral
11. **Utilização prevista:** processamento térmico (temperatura >65°C no centro térmico do produto durante pelo menos 2 minutos) necessário antes do consumo
12. **Critérios microbiológicos aplicáveis**
 - a. Segurança do produto
 - i. *Salmonella*: N = 5, C=0
Resultados: Ausência em 25 g
Método analítico: EN/ISO 6579
13. **Perfil nutricional (por 100g de parte edível) -**
 - a. Valor Calórico 153 kcal = 643 kJ
 - b. Glícidos 0 g
 - c. Proteínas 18 g
 - d. Gorduras Totais 9,0 g
 - e. Gordura Saturada 2,0 g
 - f. Colesterol 65 mg
 - g. Fibra Alimentar 0 g
 - h. Ferro 1,1 mg
 - i. Sódio 254 mg

