

Estabelecimento: **KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI.**

Classificação: **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS.**

Marca: **KING ALIMENTOS SIE-766.**

Endereço: **JOÃO TERTULINO DUARTE, SN. ZONA RURAL. SÃO JOÃO DO ITAERIÚ.**

1. Nome do Produto: **CARNE MOÍDA CONGELADA DE FRANGO.**

2. Descrição do produto: O produto é obtido pela moagem da carne de frango em local próprio, com temperatura ambiente não superior a 10°C. A Carne sai do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 4°C (quatro graus Celsius) e é submetida, imediatamente, ao congelamento mantendo-se a temperatura de -12°C ou mais frio. Registrado na SAR/CIDASC/ DEINP-SC sob nº 766-047 (CARNE MOÍDA CONGELADA DE FRANGO).

3. Matéria Prima: carne resfriada e ou congelada de frango não se permitindo a utilização de carne “quente”. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carne mecanicamente separada, etc.

4. Apresentação: Pacotes contendo o peso Líquido de 1kg, acondicionados em embalagem de polietileno, embalado no vácuo congelada. Peso da embalagem de 3 a 10 gramas. Essas são dispostas ainda em caixa de papelão devidamente identificada e lacrada.

5. Características Sensoriais;

5.1. Textura: característica;

5.2. Cor: Característica;

5.3. Sabor: característico;

5.4. Odor: característico;

5.5. Característica Físico-Química: Espécie bovina, Gordura (máx.) 10%;

6. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a Legislação vigente.

8. Informação Nutricional

PORÇÃO DE 100g (1 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	125kcal=525kJ	6
Carboidratos	0g	0
Proteínas	16g	21
Gorduras Totais	5g	9
Gorduras Satur.	2g	9
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	36mg	2

(*)VD –Valor Diário de Referência com Base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**)VD não Estabelecido.

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011

9. Conservação: A carne deverá ser mantida congelada à temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou mais frio. Após aberto manter resfriada de 0°C à 4°C (Zero à quatro graus Celsius) e consumir no mesmo dia

10. Responsável Técnico: Jean Pierri dos Santos – Médico Veterinário. CRMV SC 2938.


Jean Pierri dos Santos
Médico Veterinário