

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

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

Marca: **KING ALIMENTOS.**

Endereço: **JOÃO TERTULINO DUARTE, S/N. ZONA RURAL . SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ.**

1. Nome do Produto: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - COXAS E SOBRECoxas.

2. Descrição do produto: O produto é obtido pelo reembalamento do corte Coxas e Sobrecoxas em porções de 1kg.

Registrado na SAR/CIDASC/ DEINP-SC sob nº 766-068 (Cortes Congelados de Frango – Coxas e Sobrecoxas).

3. Matéria Prima: Cortes congelados de Frango (coxas e Sobrecoxas), isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.

4. Apresentação: Peso Líquido de 1 quilo, acondicionados em embalagem de polietileno, embalado no vácuo congelada. Peso da embalagem de 3 a 10 gramas.

5. Características Sensoriais;

5.1. Textura: característica;

5.2. Cor: Característica;

5.3. Sabor: característico;

5.4. Odor: característico;

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 71g (1/4 de unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	125kcal=525kJ	6
Carboidratos	0g	0
Proteínas	12g	16
Gorduras Totais	6g	11
Gorduras Satur.	2g	10
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	67mg	3

(\*)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. (\*\*)VD não Estabelecido.

9. Conservação: A carne deverá ser mantida a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio durante o armazenamento. Após aberto manter resfriada de 0°C à 7°C (Zero à sete graus Celsius) e consumir no mesmo dia. Após descongelado não recongelar.

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

  
Jean Pierri dos Santos  
Responsável Técnico CRMV-SC 2938