

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO EP 060 301-021	PÁGINA 1/6
LOCAL UIA	ÁREA/SETOR Controle da Qualidade	EMIÇÃO 02/06/2020	REVISÃO 07/07/2021
			Nº 03

1. DETALHES DO PRODUTO

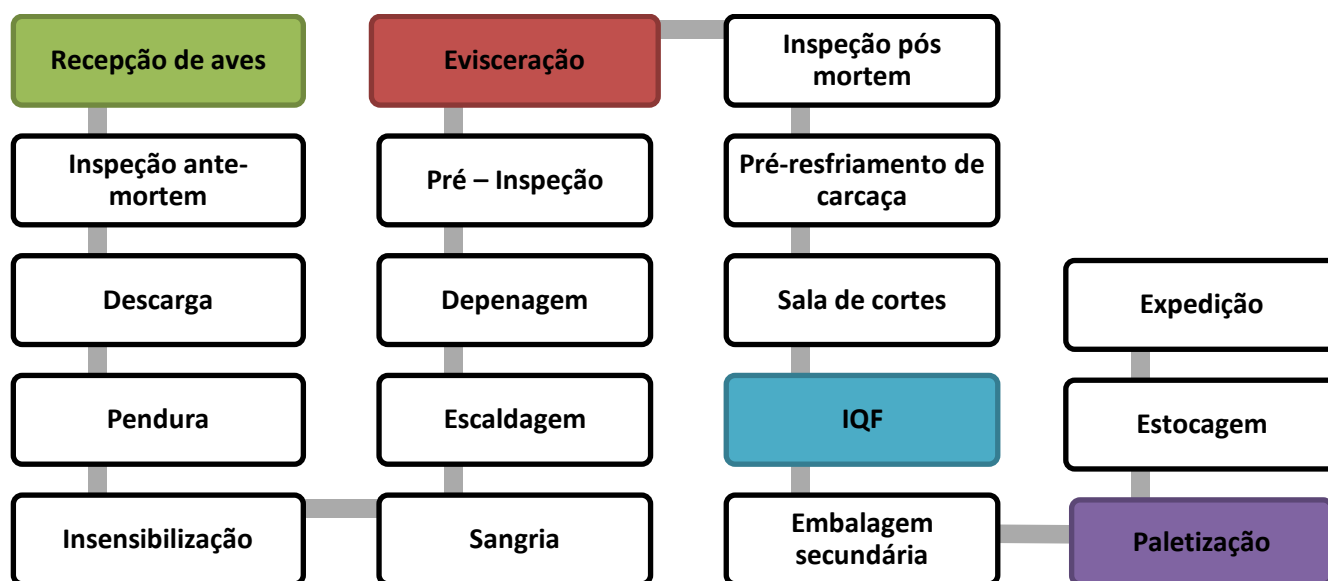
PRODUTO: CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXINHAS DAS ASAS - IQF.

CATEGORIA DO PRODUTO: PRODUTOS EM NATUREZA

CLIENTE: MERCADO INTERNO

CÓDIGO DO PRODUTO	Nº REGISTRO DE RÓTULO	FORMA DE CONSERVAÇÃO	VALIDADE
55674, 722841, 31179, 173766	0339/4444	CONGELADO	12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO

2. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



- **Recepção de aves: PCC 1Q** - São inspecionados 100% dos documentos dos lotes, analisado o Boletim Sanitário e a ficha de controle verificando quais medicamentos foram ministrados ao lote e se foi cumprido o prazo de carência evitando presença de resíduos químicos.
- **Evisceração: PCC 2B - Linha de abate:** Após passar pela etapa de revisão das carcaças, as mesmas seguem para o sistema de lavagem de carcaças (PCC 2B), sendo esta etapa do processo de abate que assegura que carcaças com contaminação FECAL, BILIAR e/ou GÁSTRICA não sigam para o sistema de pré-resfriamento, visando desta forma a redução de contaminações microbiológicas.
PCC 2B - Linha do Departamento Inspeção Final (DIF): Após passar pela inspeção pós mortem, as carcaças e partes reaproveitáveis (cortes condicionais) passam pelo Ponto crítico de controle (PCC 2B), afim de assegurar a sanidade dos cortes, ausência de contaminação gastrointestinal (contaminação FECAL, BILIAR e/ou por conteúdo Gástrico).
- **IQF: PCC 3B** – Neste processo é realizado o monitoramento do tempo transcorrido desde o abate das aves até que o produto atinja 4°C, sendo o período máximo permitido de 4 horas após o abate das aves.
- **Paletização: PCC 4F** – Neste processo toda a produção passa pelo detector de metais.

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO EP 060 301-021		PÁGINA 2/6
LOCAL	ÁREA/SETOR	EMIÇÃO	REVISÃO	N°
UIA	Controle da Qualidade	02/06/2020	07/07/2021	03

3. PADRÃO DO PRODUTO



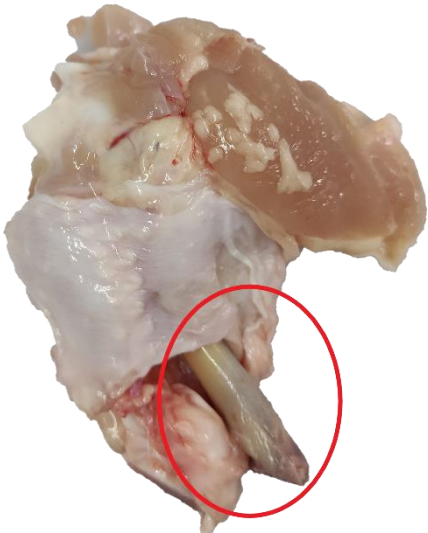
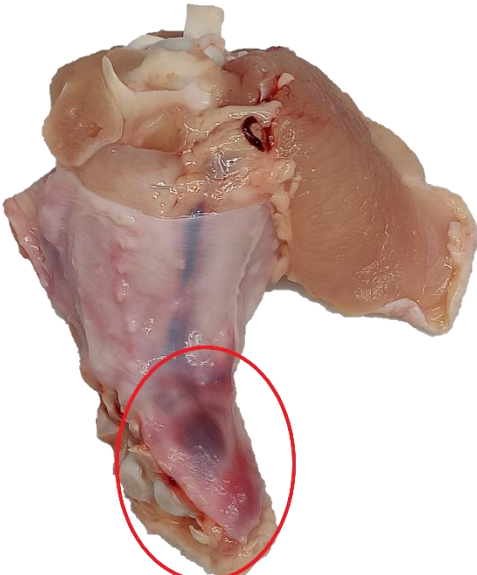
4. PARÂMETROS DE QUALIDADE

A verificação de qualidade é realizada por períodos de produção (2 vezes por turno), avaliando todos os códigos de produtos produzidos, e em cada verificação deve ser avaliado um total de 100 unidades (peças).

ITEM AVALIADO	LIMITE (para 100 peças avaliadas)
Fratura exposta	Máximo 2%
Hematoma	Máximo 6%
Penas	Máximo 3%
Epiderme	Máximo 3%

Obs: A avaliação deve ser realizada antes do congelamento dos produtos.

5. LIMITES ACEITÁVEIS

Fratura exposta	Hematoma
	

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO EP 060 301-021		PÁGINA 3/6
LOCAL	ÁREA/SETOR	EMIÇÃO	REVISÃO	Nº
UIA	Controle da Qualidade	02/06/2020	07/07/2021	03
Penas		Epiderme		
				

6. ALERGÊNICOS

NÃO CONTÉM - Segundo Resolução ANVISA Nº 26 de 02/07/2015 e Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011.

7. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

PLANO DE AMOSTRAGEM	TIPO DE ANÁLISE	LIMITE CRÍTICO		REFERÊNCIA
		m	M	
n=5 c=0	<i>Salmonella enteritidis</i>	Ausência em 25g	--	Resolução RDC nº 331/2019 Instrução Normativa nº 60/2019
n=5 c=0	<i>Salmonella typhimurium</i>	Ausência em 25g	--	
n=5 c=3	<i>Escherichia coli</i>	5,0x10 ² UFC/g	5,0x10 ³ UFC/g	
n=5 c=3	Contagem total de aeróbios mesófilos	1,0x10 ⁵ UFC/g	1,0x10 ⁶ UFC/g	

8. PARÂMETROS FÍSICOQUÍMICOS

NÃO APLICADO.

9. CONTAMINANTES

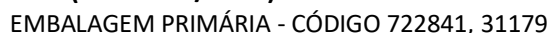
CONTAMINANTE	LIMITE	REFERÊNCIA
Arsênio	Máx. 0,50 mg/kg	RDC nº 487 de 26 de Março de 2021 Instrução Normativa nº 88 de 26 de Março de 2021
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg	
Cádmio	Máx. 0,05 mg/kg	
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas*	Ausência	RDC nº14 de 28 de março de 2014
Areia	Máx. 1,5% de cinzas insolúveis em ácido	
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	

10. ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM

MODELO DE CARIMBO/DATAS

11. ROTULAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA - CÓDIGO 55674



EMBALAGEM PRIMÁRIA – CÓDIGO 173766



	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO EP 060 301-021	PÁGINA 5/6
LOCAL UIA	ÁREA/SETOR Controle da Qualidade	EMIÇÃO 02/06/2020	REVISÃO 07/07/2021 Nº 03

PRODUTO ACONDICIONADO NA EMBALAGEM
SECUNDÁRIA - CÓDIGO 55674, 722841, 31179, 173766

EMBALAGEM SECUNDÁRIA CÓDIGO - 55674, 722841, 31179,
173766



ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA - CÓDIGO 55674



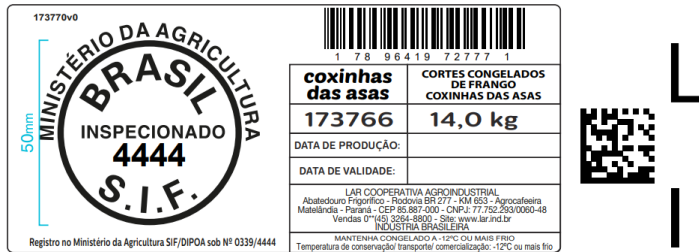
ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA - CÓDIGO 722841



ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA - CÓDIGO 31179



ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA - CÓDIGO 173766



12. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

COXINHAS DAS ASAS

Porção de 66g (1 unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	125 kcal = 525 KJ	6%
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	9,1g	12 %
Gorduras totais	9,8g	18 %
Gorduras saturadas	2,7g	12 %
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	58 mg	2 %

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO EP 060 301-021		PÁGINA 6/6
LOCAL	ÁREA/SETOR	EMIÇÃO	REVISÃO	Nº
UIA	Controle da Qualidade	02/06/2020	07/07/2021	03

13. ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO

Os cortes são congelados individualmente (IQF) em túnel de congelamento rápido girofreezer com temperatura média de -30°C. Após os recortes são embalados em pacotes de polietileno com rótulo impresso (manualmente) ou em filmes de polietileno com rótulo impresso (automático). Após seguem para o setor de embalagem secundária onde são paletizados em caixa de papelão, devidamente identificadas com rótulo impresso adesivo ou etiqueta impressa diretamente nas caixas. A caixa fundo é envolvida por filme contrátil. A empresa garante através do PCC3B que o produto atinge 4°C após 4 horas do abate. Toda a produção passa pelo detector de metal (PCC4F).

14. TRANSPORTE

O produto é transportado em caminhão limpo e refrigerado de forma a manter a temperatura do produto -12°C ou mais frio.

15. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

As características do produto podem ser alteradas se ocorrer falha na cadeia de frios, abuso de temperatura (descongelamento / recongelamento), desconhecemos os métodos de conservação e manipulação com o produto após a saída dos mesmos da indústria.

OBSERVAÇÕES		
Não possui.		
RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO		
FUNÇÃO	ASSINATURA	DOCUMENTOS RELACIONADOS
SUPERVISOR DO CONTROLE DA QUALIDADE		