

| | | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------------|--|------------------------------|
|  | ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO | NÚMERO EP 060 301-034 | | PÁGINA 1/6 |
| | | LOCAL UIA | ÁREA/SETOR Controle da Qualidade | EMISSÃO 30/07/2020 |

1. DETALHES DO PRODUTO

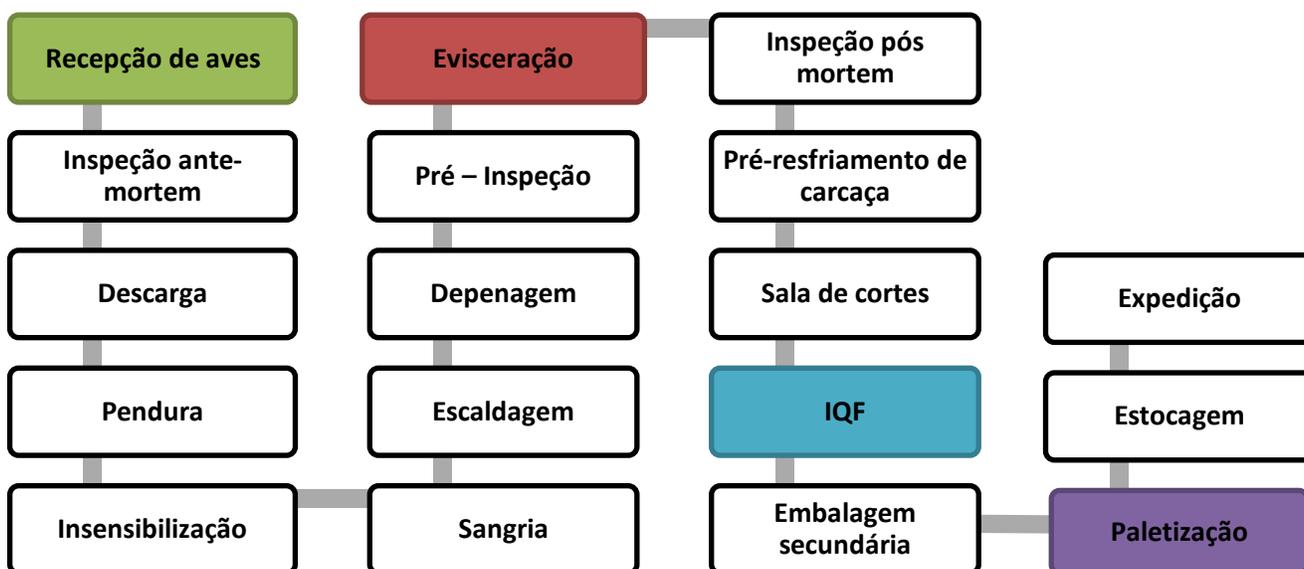
PRODUTO: FRANGO A PASSARINHO (RECORTES CONGELADOS DE FRANGO) COXAS E SOBRECoxAS COM PORÇÃO DORSAL

CATEGORIA DO PRODUTO: PRODUTOS EM NATUREZA

CLIENTE: MERCADO INTERNO

| CÓDIGO DO PRODUTO | Nº REGISTRO DE RÓTULO | FORMA DE CONSERVAÇÃO | VALIDADE |
|----------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------------|
| 59256, 59262, 173838 | 0345/4444 | 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 060 301-034 | | PÁGINA 2/6 |
| | | LOCAL UIA | ÁREA/SETOR Controle da Qualidade | EMISSÃO 30/07/2020 |

3. PADRÃO DO PRODUTO

RECORTES - COXAS E SOBRECOXAS COM PORÇÃO DORSAL



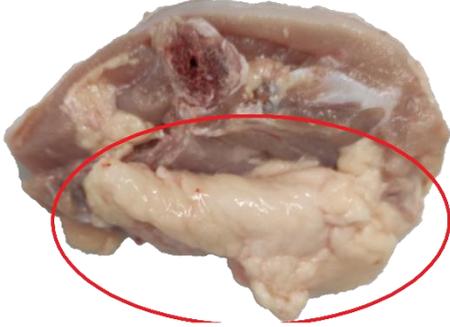
4. PARÂMETROS DE QUALIDADE

A verificação de qualidade é realizada por períodos de produção (2 vezes por turno), avaliando todos os códigos de produtos produzidos, sendo realizada a verificação em um total de 100 unidades (peças). Todas estas verificações devem ser realizadas após processo de congelamento (saída do produto no equipamento girofreezer).

| ITEM AVALIADO | LIMITE (para 100 peças avaliadas) |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Corte fora do padrão | Máximo 3% |
| Hematomas | Máximo 2% |
| Penas | Máximo 1% |
| Excesso de gordura | Máximo 2% |
| Outras partes do frango | Ausência |

| | | | | |
|--|--------------------------|----------------|------------|--------|
|  | ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO | NÚMERO | | PÁGINA |
| | | EP 060 301-034 | | 3/6 |
| LOCAL | ÁREA/SETOR | EMISSÃO | REVISÃO | N° |
| UIA | Controle da Qualidade | 30/07/2020 | 06/08/2021 | 03 |

5. LIMITES ACEITÁVEIS

| | |
|--|---|
| Corte fora do padrão | Hematomas |
|  |  |
| Penas | Excesso de gordura |
|  |  |

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.

| | | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------------|--|------------------------------|
|  | ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO | NÚMERO EP 060 301-034 | | PÁGINA 4/6 |
| | | LOCAL UIA | ÁREA/SETOR Controle da Qualidade | EMISSÃO 30/07/2020 |

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

| ITEM | EMBALAGEM PRIMÁRIA | | ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA | EMBALAGEM SECUNDÁRIA | |
|--|---------------------------------------|-------------|--|----------------------|-------------|
| MATERIAL | Polietileno de baixa densidade - PEBD | | Adesivo fosco ou impressão direta na caixa | Caixa de papelão | |
| COR | Conforme item 11 | | Conforme item 11 | Pardo | |
| FECHAMENTO | Termo selado | | N/A | N/A | |
| QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO POR EMBALAGEM | Código | Peso | N/A | Código | Peso |
| | 59256 | 1 kg | | 59256 | 15 kg |
| | 59262 | 2 kg | | 59262 | 16 kg |
| | 173838 | 700 g | | 173838 | 14 kg |

MODELO DE CARIMBO/DATAS

| | |
|---|---|
| INDICAÇÃO DA DATA DE PRODUÇÃO / VALIDADE | DD/MM/AAAA Exemplo: 01/08/2018 |
| LOTE | É determinado pela data de abate PODENDO OU NÃO ser seguida do turno de abate. Por exemplo: DD/MM/AAAA /TURNO Exemplo: 01/08/2018/T01 |

11. ROTULAGEM

CÓDIGO 59256, 59262, 173838 (REG 0345/4444)

EMBALAGEM PRIMÁRIA - CÓDIGO 59256



EMBALAGEM PRIMÁRIA - CÓDIGO 59262



| | | | | |
|--|--|---------------------------------|------------------------------|-----------------|
|  | ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO | NÚMERO EP 060 301-034 | PÁGINA 5/6 | |
| LOCAL UIA | ÁREA/SETOR Controle da Qualidade | EMIÇÃO 30/07/2020 | REVISÃO 06/08/2021 | N° 03 |

EMBALAGEM PRIMÁRIA – CÓDIGO 173838



ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA – CÓDIGO 59256



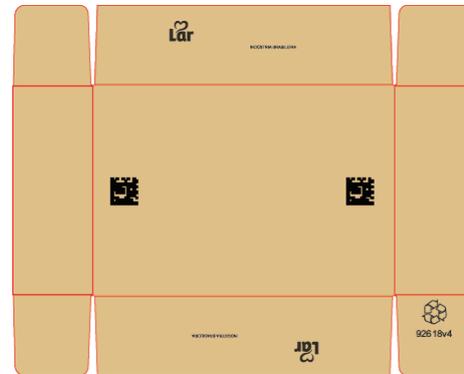
ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA - CÓDIGO 59262



ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA – CÓDIGO 173838



EMBALAGEM SECUNDÁRIA – CÓDIGO 59256, 59262, 173838



12. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

FRANGO A PASSARINHO - COXAS E SOBRECOXAS COM PORÇÃO DORSAL

| Porção de 162 g (1 1/2 de unidades) | | |
|-------------------------------------|-------------------|--------|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor energético | 125 kcal = 525 KJ | 6% |
| Carboidratos | 0 g | 0 % |
| Proteínas | 31 g | 42 % |
| Gorduras totais | 8 g | 14 % |
| Gorduras saturadas | 2 g | 10 % |
| Gorduras trans | 0 g | (**) |
| Fibra alimentar | 0 g | 0 % |
| Sódio | 65 mg | 3 % |

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

(**) VD não estabelecido.

| | | | | |
|--|--------------------------|----------------|------------|--------|
|  | ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO | NÚMERO | | PÁGINA |
| | | EP 060 301-034 | | 6/6 |
| LOCAL | ÁREA/SETOR | EMISSÃO | REVISÃO | N° |
| UIA | Controle da Qualidade | 30/07/2020 | 06/08/2021 | 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 (pacote) ou filme 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). A seguir são armazenadas em câmara de estocagem de congelados a temperatura de -18°C ou mais frio até sua expedição.

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 | | |