

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO		PÁGINA
		EP 060 301-057		1/6
LOCAL	ÁREA SETOR	EMIÇÃO	REVISÃO	Nº
UIA	Controle da Qualidade	23/11/2020	-	00

## 1. DETALHES DO PRODUTO

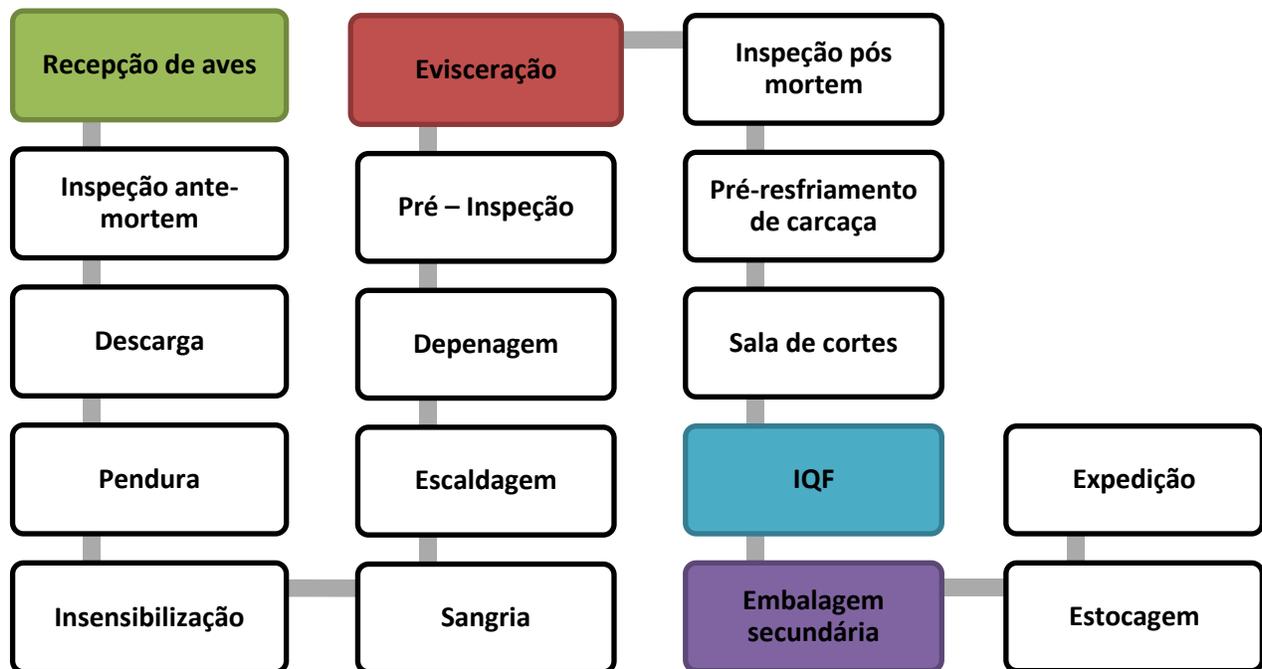
**PRODUTO:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO - IQF.

**CATEGORIA DO PRODUTO:** PRODUTOS EM NATUREZA

**CLIENTE:** MERCADO INTERNO

CÓDIGO DO PRODUTO	Nº REGISTRO DE RÓTULO	FORMA DE CONSERVAÇÃO	VALIDADE
29244, 31175, 58486	0338/4444	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** - 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 e/ou GÁSTRICA não sigam para o sistema de pré-resfriamento, visando desta forma a redução de contaminações microbiológicas.
- **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.
- **Embalagem Secundária: PCC 4F** - Neste processo toda a produção passa pelo detector de metais.

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO		PÁGINA
		EP 060 301-057		2/6
LOCAL	ÁREA SETOR	EMIÇÃO	REVISÃO	Nº
UIA	Controle da Qualidade	23/11/2020	-	00

### 3. PADRÃO DO PRODUTO



### 4. PARÂMETROS DE QUALIDADE

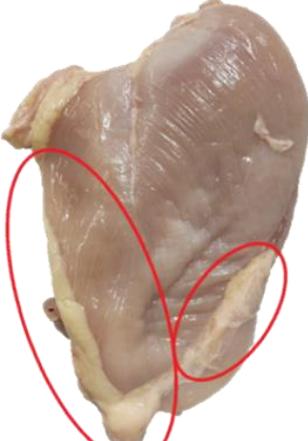
A verificação de qualidade é realizada por períodos de produção (2 vezes por turno), avaliando todos os códigos de produtos produzidos, e em cada verificação deve ser avaliado um total de 100 unidades (peças), sendo esta verificação realizada antes da entrada do produto no equipamento girofreezer.

ITEM	LIMITE (para 100 peças avaliadas)
Presença de ossos até 5 mm	Máximo 3%
Presença de ossos acima de 5 mm	Máximo 1%
Presença de pele	Máximo 2%
Presença de cartilagem	Máximo 1%
Excesso de gordura	Máximo 2%
Hematomas	Máximo 1%
Presença de tendões	Máximo 5%
Presença de camada serosa do papo	Máximo 2%
Corte fora do padrão	Máximo 5%

% DOS CORTES	
FILÉ DE PEITO – PEÇAS INTEIRAS	70%
FILÉ DE PEITO – PEÇAS CORTADAS AO MEIO	30%

	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	<b>NÚMERO</b> EP 060 301-057		<b>PÁGINA</b> 3/6
		<b>LOCAL</b> UIA	<b>ÁREA SETOR</b> Controle da Qualidade	<b>EMIÇÃO</b> 23/11/2020

### 5. LIMITES ACEITÁVEIS

Presença de ossos até 5 mm 	Presença de ossos acima de 5 mm 	Presença de pele 
Presença de cartilagem 	Excesso de gordura 	Hematomas 
Presença de tendões 	Presença de camada serosa do papo 	Corte fora do padrão 

	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	<b>NÚMERO</b> EP 060 301-057		<b>PÁGINA</b> 4/6
		<b>LOCAL</b> UIA	<b>ÁREA SETOR</b> Controle da Qualidade	<b>EMIÇÃO</b> 23/11/2020

## 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

ANÁLISE	LIMITE	REFERÊNCIA
Coliformes termotolerantes	Máximo $10^4$ UFC/g	RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001
<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g	ICMSF –International Commission on Microbiological Examination for Foods
Contagem total de mesófilos	Máximo $5 \times 10^5$ UFC/g	
<i>S. coagulase positiva</i>	Máximo $5 \times 10^3$ UFC/g	

## 8. PARÂMETROS FÍSICOQUÍMICOS

NÃO APLICADO.

## 9. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE	REFERÊNCIA
Arsênio	Máx. 0,50 mg/kg	RDC nº42 de 29 de agosto de 2013
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: 29244, 31175	1kg	N/A	Código: 31175	10 kg
				Código: 29244	15 kg
	Código: 58486	2kg		Código: 58486	16 kg

## MODELO DE CARIMBO/DATAS

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

	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	<b>NÚMERO</b> EP 060 301-057		<b>PÁGINA</b> 5/6
		<b>LOCAL</b> UIA	<b>ÁREA SETOR</b> Controle da Qualidade	<b>EMISSÃO</b> 23/11/2020

**11. ROTULAGEM**

**CÓDIGO 29244, 31175, 58486 (REG 0338/4444)**  
**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

CÓDIGO 29244, 31175 (REG 0338/4444)



CÓDIGO 58486 (REG 0338/4444)



PRODUTO ACONDICIONADO NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

EMBALAGEM SECUNDÁRIA



ETIQUETA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Código: 29244(REG 0338/4444)

Código: 58486 (REG 0338/4444)



Código: 31175 (REG 0338/4444)



	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	NÚMERO		PÁGINA
		EP 060 301-057		6/6
LOCAL	ÁREA SETOR	EMIÇÃO	REVISÃO	Nº
UIA	Controle da Qualidade	23/11/2020	-	00

## 12. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

### FILÉ DE PEITO

Porção de 107 g ( ½ de unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	125 kcal = 525 KJ	6%
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	24 g	32 %
Gorduras totais	3,3 g	6 %
Gorduras saturadas	0,9 g	4 %
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	49 mg	2 %

## 13. ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO

O produto é congelados individualmente (IQF) em túnel de congelamento rápido girofreezer com temperatura média de -30°C. Após os recortes são embalados em pacotes (manualmente) ou filmes de polietileno com rótulo impresso. 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.

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