**FICHA TÉCNICA**

**1. Designação**: Peito Frango Congelado

**2. Espécie:** Frango (*Gallus gallus* domesticus)

**3. Definição:** Peça correspondente aos músculos peitorais.

**4. Calibre**: 0,3g a 0,5 kg

**5. Processamento:** Abate, Depena, Evisceração, Corte, Embalagem e Ultracongelação

**6. Origem:** Não UE (Brasil)

**7. Embalagem:**

**a. Embalagem primária:** Plástico protector (qualidade alimentar)

**b. Embalagem secundária:** Cartão canelado

**8. Período de Conservação:** 12 meses após data de produção

**9. Condições de Conservação:**

**a. Ultracongelado:** A uma temperatura estável de -18ºC ou inferior, em todos os

seus pontos.

Nota: No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à

temperatura dos produtos ultracongelados:

No transporte: 3ºC;

Nos expositores de venda: 6ºC.

**10. Publico alvo**: público em geral

**11. Utilização prevista:** processamento térmico (temperatura >65ºC no centro térmico do

produto durante pelo menos 2 minutos) necessário antes do consumo

**12. Critérios microbiológicos aplicáveis**

**a.** Segurança do produto

i. *Salmonella:* N = 5,C=0

Resultados: Ausência em 25 g

Método analítico: EN/ISO 6579

**13. Perfil nutricional (por 100g de parte edível)** -

**a.** Valor Calórico 153 kcal = 643 kj

**b.** Glícidos 0 g

**c.** Proteínas 18 g

**d.** Gorduras Totais 9,0 g

**e.** Gordura Saturada 2,0 g

**f.** Colesterol 65 mg

**g.** Fibra Alimentar 0 g

**h.** Ferro 1,1 mg

**i.** Sódio 114 mg