FICHA TÉCNICA

1. Designação: Coto de Frango Congelado

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

3. Definição: : peça constituída pelos músculos compreendidos pelo corte da articulação

fêmur-tíbio-patelar e região sacro-lombar.

4. Calibre: 0,2g a 0,4 kg

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

6. Origem: UE (França,UK, Espanha, Polónia, Holanda, Bélgica, Alemanha)

7. Embalagem:

a. Embalagem primária: Plástico protetor (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 – 112mg