


|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
|---|--|------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|-------|-----------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------|----------|-----------------------------------|
|   | <b>FICHA TÉCNICA</b>   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
|   | <b>PLAN HACCP</b>  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
|   | CÓDIGO: 02HC-FT93  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
|   | VERSIÓN: 04  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
|   | FECHA EMISIÓN: ENERO 2023  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>  | <b>PASTA DE PAVO</b>   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>INGREDIENTES</b>   | Hueso de pechuga, hueso de costillar y hueso de cuello.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>   | N/A  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>  | TEXTURA: Firme al ejercer presión<br>COLOR: Rosado pálido uniforme.<br>OLOR: Característico a Carne congelada.   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>METODO DE MEDICION</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> <th>NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado</td> <td>Ausente</td> <td>RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table> |                  | CARACTERÍSTICAS                   | METODO DE MEDICION      | ESPECIFICACIONES | NORMA | Salmonella spp. | ISO 6579-1:2017 Acreditado | Ausente         | RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015 | E. coli genérico | ISO 16649-2:2001 Acreditado. | <= 220      | RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015 | Campylobacter spp | PCR en tiempo real | Ausencia | RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015 |
| CARACTERÍSTICAS   | METODO DE MEDICION   | ESPECIFICACIONES | NORMA                             |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Salmonella spp.   | ISO 6579-1:2017 Acreditado   | Ausente          | RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015 |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| E. coli genérico  | ISO 16649-2:2001 Acreditado.   | <= 220           | RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015 |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Campylobacter spp   | PCR en tiempo real   | Ausencia         | RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015 |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS</b>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>172</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>66,9</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g)</td> <td>2,6</td> </tr> </tbody> </table>  |                  | CARACTERÍSTICAS                   | EN 100 G DE PAVO (100%) | Calorías (Kcal)  | 172   | Proteínas (g)   | 14,3                       | Grasa Total (g) | 9,9                               | Humedad (g)      | 66,9                         | Cenizas (g) | 2,6                               |                   |                    |          |                                   |
| CARACTERÍSTICAS   | EN 100 G DE PAVO (100%)  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Calorías (Kcal)   | 172  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Proteínas (g)   | 14,3   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Grasa Total (g)   | 9,9  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Humedad (g)   | 66,9   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| Cenizas (g)   | 2,6  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>                               | Producto usado para la preparación de alimentos para consumo humano como embutidos y todo tipo de carnes frías.<br><br>Producto usado para la preparación de alimentos para consumo animal en formulaciones de concentrado y alimento húmedo.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>EMPAQUE</b>  | Empacado a granel grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Pre-impresa o no dependiendo de la necesidad del cliente.   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>   | Bloques a granel de 10 a 15 kg<br>Presentación de 5 Kg.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>ROTULADO</b>   | Cada producto se encuentra rotulado: Nombre de la empresa, número de lote, fecha de vencimiento, fecha de beneficio, fecha de empaque, especificaciones de conservación. El lote se identifica así: la P es el indicativo de la planta procesadora, seguido el año y finalizando con la fecha juliana de sacrificio del pavo en canal. Ej.: P-22-108   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>EMBALAJE</b>   | Canastillas plásticas de 35cm de ancho, 57cm de largo y 25 cm de alto, limpias y desinfectadas.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>   | Este producto debe conservar la cadena de frío, mantenerse cerrado, no almacenarse junto a químicos o elementos que puedan generar contaminación química, física o biológica una vez descongelado no volver a congelar.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>VIDA UTIL</b>  | 8 meses.   |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>   | Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>   | Mantengase almacenado a una temperatura de -18 °C  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |
| <b>FABRICADO POR</b>  | AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas-Risaralda.  |                  |                                   |                         |                  |       |                 |                            |                 |                                   |                  |                              |             |                                   |                   |                    |          |                                   |

|   |                        |               |                 |
|---|------------------------|---------------|-----------------|
| <b>MARCA COMERCIAL</b>  | <b>PAVOS DEL CAMPO</b> |               |                 |
| REALIZADO POR:  | <b>EQUIPO HACCP</b>    | APROBADO POR: | <b>GERENCIA</b> |
| Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización. |                        | Página 1 de 1 |                 |