
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD	PLAN HACCP																
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	CÓDIGO: 02HC-FT75																
		VERSIÓN: 04																
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN CARNE MOLIDA (TUBO)																	
INGREDIENTES	Pavo (presas), Agua, Harina precocida de arveja, sal, aroma natural, polifosfatos (Regulador de acidez)																	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021294-2022																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme. Sin presencia de agua sangre. COLOR: Rosado pálido uniforme. OLOR: Característico a carne congelada, sin olores objetables como fermentos, ácido, butíricos etc.																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<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 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA															
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015															
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015															
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015															
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<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																	
TABLA NUTRICIONAL	<p><b>Información nutricional (100g):</b> Calorías <b>170</b>, Grasa total 9.9 g, <b>Grasa saturada 5,4 g</b>, Carbohidratos totales 6,3 g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 14 g, <b>Sodio 635 mg</b>, Hierro 1,1 mg, Calcio 218 mg, Zinc 2,3 mg.</p> <p><b>Información nutricional (porción):</b> <b>Tamaño de porción:</b> 1 Rebanada (100 g), <b>Numero de porciones por envase:</b> 5 porciones, <b>Calorías 170</b>, Grasa total 9,9 g, <b>Grasa saturada 5,4 g</b>, Carbohidratos totales 6,3 g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 14 g, <b>Sodio 635 mg</b>, Hierro 1,1 mg, Calcio 218 mg, Zinc 2,3 mg. No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b>, Fibra dietaria, Azúcares totales, Vitamina A, Vitamina D y Vitamina C.</p>																	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 72°C temperatura interna) y público en general.																	
EMPAQUE	Empacado en funda multiflex pre impresa de grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Peso neto 500 gramos.																	
ROTULADO	Cada tubo se encuentra rotulado: Nombre de la empresa, número de lote, fecha de vencimiento, 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																	
EMBALAJE	Canastillas plásticas de 35cm de ancho, 57cm de largo y 25 cm de alto, limpias y desinfectadas, o en cajas de cartón corrugadas de 35cm de ancho, 57cm de largo y 25 cm de alto.																	
INSTRUCCIONES DE USO	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.																	
VIDA UTIL	12 Meses.																	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021																	

<b>CODIGO DE BARRAS</b>	7700387617510	
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>		
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Mantengase almacenado a una temperatura de -18 °C	
<b>FABRICADO Y EMPACADO 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>	
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b> <b>GERENCIA</b>
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1