
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																														
	FICHA TÉCNICA																																														
			PLAN HACCP																																												
			CÓDIGO: 02HC-FT81																																												
		VERSIÓN: 04																																													
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																													
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN HAMBURGUESA																																														
INGREDIENTES	Carne de pavo, agua, Piel de pavo, sal, proteína de soya, di/trifosfatos de sodio (regulador de acidez), dextrosa, especias naturales (cebolla, ajo, pimienta), azúcar, proteína texturizada de soya, guanilato disódico (acentuador de sabor), ascorbato de sodio (antioxidante), dióxido de silicio (antiaglutinante), extracto de levadura, guanilato de sodio (acentuador de sabor), inosinato de sodio (acentuador de sabor). CONTIENE ALERGENO (SOYA)																																														
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021294-2022																																														
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Textura: firme, consistente, de granulometría gruesa, libre de elementos extraños y líquidos lixiviados Color: rosado oscuro característico de la carne de pavo molida condimentada y congelada. Olor: característico a Carne fresca condimentada.																																														
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/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021																												
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																																												
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021																																												
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021																																												
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015/RSL 810 DE 2021																																												
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	<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>151</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15,8</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>8,9</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>8,9</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g)</td> <td>2,2</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	151	Proteínas (g)	15,8	Grasa Total (g)	8,9	Humedad (g)	8,9	Cenizas (g)	2,2																																
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																																														
Calorías (Kcal)	151																																														
Proteínas (g)	15,8																																														
Grasa Total (g)	8,9																																														
Humedad (g)	8,9																																														
Cenizas (g)	2,2																																														
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porcion: 62,5 g, 1 Unidad (125 g) es igual a 2 porciones</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: 8</td> </tr> <tr> <th rowspan="2">Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> <tr> <td>152</td> <td>95</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>8,9 g</td> <td>5,6 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>3,9 g</td> <td>2,4 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>1,9 g</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>16 g</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>557 mg</td> <td>348 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0,9 mg</td> <td>0,5 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>31 mg</td> <td>19,3 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>2,8 mg</td> <td>2,0 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">No es fuente significativa de Grasas trans, Fibra dietaria, azucares totales Vitamina A, Vitamina D.</td> </tr> </tbody> </table>			Información Nutricional			Tamaño de porcion: 62,5 g, 1 Unidad (125 g) es igual a 2 porciones			Numero de porciones por envase: 8			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción	152	95	Grasa total	8,9 g	5,6 g	Grasa saturada	3,9 g	2,4 g	Carbohidratos totales	1,9 g	1,2 g	Azucares añadidos	0 g	0 g	Proteína	16 g	10 g	Sodio	557 mg	348 mg	Hierro	0,9 mg	0,5 mg	Calcio	31 mg	19,3 mg	Zinc	2,8 mg	2,0 mg	No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, azucares totales Vitamina A, Vitamina D.		
Información Nutricional																																															
Tamaño de porcion: 62,5 g, 1 Unidad (125 g) es igual a 2 porciones																																															
Numero de porciones por envase: 8																																															
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																													
	152	95																																													
Grasa total	8,9 g	5,6 g																																													
Grasa saturada	3,9 g	2,4 g																																													
Carbohidratos totales	1,9 g	1,2 g																																													
Azucares añadidos	0 g	0 g																																													
Proteína	16 g	10 g																																													
Sodio	557 mg	348 mg																																													
Hierro	0,9 mg	0,5 mg																																													
Calcio	31 mg	19,3 mg																																													
Zinc	2,8 mg	2,0 mg																																													
No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, azucares totales Vitamina A, Vitamina D.																																															
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Este producto crudo, debe someterse a cualquier sistema de cocción (freír, asar, hornear, etc.) para asegurar o alcanzar una temperatura superior a 72°C. Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible.																																														

EMPAQUE	Empacado al vacío en bolsa termoencogido de grado alimenticio. Empaque Resellable de alta barrera al oxígeno y la luz. Empaques de primer uso. de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.	
PRESENTACIONES COMERCIALES	250g, 500g, 5000g, empaçadas individualmente y en bolsa a granel según especificaciones del cliente.	
ROTULADO	Cada producto se encuentra rotulado: Nombre de la empresa, número de lote, fecha de vencimiento, 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.	
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 ESPERADA	12 Meses.	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021	
SELLO DE ADVERTENCIA		
CODIGO DE BARRA	7700387000299	
TIPO DE CONSERVACION	Mantengase congelado a una temperatura de -18°C	
FABRICADO Y EMPACADO POR	AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas-Risaralda.	
MARCA COMERCIAL	PAVOS DEL CAMPO	
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR: GERENCIA
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1