

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																											
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																											
			PLAN HACCP																									
		CÓDIGO: 02HC-FT101																										
		VERSIÓN: 04																										
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																										
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PAVO EN JAMÓN</b>																											
<b>INGREDIENTES</b>	Carne blanca de pavo, Agua, Carne de pollo, Agente aglutinante (Almidon de papa), Extracto proteico animal, Sal, Agente aglutinante (Almidon modificado de yuca, trigo), Saborizante artificial a pavo asado, Gelificante (carragenina), Dextrosa, Conservante (Acetato de sodio), Regulador de acidez (Trifosfato y difosfato de sodio), Agente aglutinante (Proteina de soya), agente preservante (nitrito de sodio), Antioxidante (Eritorbato de sodio). Contiene alérgeno (Trigo y Soya)																											
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-0021182-2022																											
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	<b>APARIENCIA:</b> Tajadas delgadas con granulometría gruesa por pechuga en trozos. <b>COLOR:</b> Beige claro. <b>TEXTURA:</b> Firme consistente. <b>OLOR:</b> A especias naturales, pavo ahumado.																											
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES NORMA CARNICOS COCIDOS</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>RECuento MESOFILOS AEROBIOS UFC/g</td> <td>-</td> <td>300.000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>N.M.P COLIFORMES TOTALES</td> <td>100</td> <td>1.100 microorganismo/g</td> </tr> <tr> <td>COLIFORMES FECALES</td> <td>-</td> <td>&lt; 3 microorganismo/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g</td> <td>&lt;10</td> <td>1000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)</td> <td>-</td> <td>&lt;100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA EN 25 g</td> <td>AUSENCIA</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>LISTERIA MONOCYTOGENES EN 25 g</td> <td>AUSENCIA</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIONES NORMA CARNICOS COCIDOS		MIN	MAX	RECuento MESOFILOS AEROBIOS UFC/g	-	300.000 UFC/g	N.M.P COLIFORMES TOTALES	100	1.100 microorganismo/g	COLIFORMES FECALES	-	< 3 microorganismo/g	Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g	<10	1000 UFC/g	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)	-	<100 UFC/g	SALMONELLA EN 25 g	AUSENCIA	-	LISTERIA MONOCYTOGENES EN 25 g	AUSENCIA	-
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIONES NORMA CARNICOS COCIDOS																											
	MIN	MAX																										
RECuento MESOFILOS AEROBIOS UFC/g	-	300.000 UFC/g																										
N.M.P COLIFORMES TOTALES	100	1.100 microorganismo/g																										
COLIFORMES FECALES	-	< 3 microorganismo/g																										
Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g	<10	1000 UFC/g																										
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)	-	<100 UFC/g																										
SALMONELLA EN 25 g	AUSENCIA	-																										
LISTERIA MONOCYTOGENES EN 25 g	AUSENCIA	-																										
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>EN 100 G DE JAMÓN (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15,7</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Sodio(g)</td> <td>625,3</td> </tr> <tr> <td>Humedad(g)</td> <td>73,8</td> </tr> <tr> <td>Calcio(g)</td> <td>38,2</td> </tr> <tr> <td>Cenizas(g)</td> <td>3,5</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE JAMÓN (100%)	Calorías (Kcal)	93	Proteínas (g)	15,7	Grasa Total (g)	0,5	Sodio(g)	625,3	Humedad(g)	73,8	Calcio(g)	38,2	Cenizas(g)	3,5										
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE JAMÓN (100%)																											
Calorías (Kcal)	93																											
Proteínas (g)	15,7																											
Grasa Total (g)	0,5																											
Sodio(g)	625,3																											
Humedad(g)	73,8																											
Calcio(g)	38,2																											
Cenizas(g)	3,5																											
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Producto cocido listo para consumir. Puede asarse, cocinarse o dorarse para consumirlo caliente.																											
<b>EMPAQUE</b>	El jamon de pavo se empaca en : material plástico, con alta barrera al oxigeno y la humedad, con etiqueta impresa con toda la información empresarial y del alimento según la norma vigente.																											

<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Producto empacado al vacío tajado con peso neto de 250g , 500g y 1000 gramos.	
<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, o en cajas de cartón corrugadas de 35cm de ancho, 57cm de largo y 25 cm de alto.	
<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 abierto consumir en el menor tiempo posible.	
<b>VIDA UTIL</b>	45 días de vida útil elaborado por CARNES CASA BLANCA 40 días de vida útil elaborado por AVICAMPO	
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013,Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021	
<b>TABLA NUTRICIONAL</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Información nutricional (100g):</b> <b>Calorías 83</b>, Grasa total 0 g, <b>Grasa saturada 0 g</b>, Carbohidratos totales 6.1 g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 14 g, <b>Sodio 398 mg</b>, Hierro 1,2 mg, Calcio 0 mg, Zinc 0,51 mg.</p> <p><b>Información nutricional (porción):</b> <b>Tamaño de porción:</b> 1 Tajada (21g), <b>Numero de porciones por envase:</b> 12 porciones, <b>Calorías 17</b>, Grasa total 0 g, <b>Grasa saturada 0 g</b>, Carbohidratos totales 1,3 g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 2,9 g, <b>Sodio 84 mg</b>, Hierro 0,26 mg, Calcio 0 mg, Zinc 0,10 mg. No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b>, Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.</p> </div>	
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>		
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	7700387000428	
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Mantengase almacenado a una temperatura entre 0 a 4 °C	
<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Via turin la popa - pedregales; Dosquebradas- Risaralda. PBX (6) 313 0850 CARNES CASABLANCA S.A.S, Calle 72 #64-155 MEDELLIN - ANTIOQUIA	
<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