


	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD															
	<b>FICHA TÉCNICA</b>															
	<b>PLAN HACCP</b>															
	CÓDIGO: 02HC-FT101															
		VERSIÓN: 04														
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023														
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PAVO EN PECHUGA FINAS HIERBAS</b>															
																
<b>INGREDIENTES</b>	<p>CARNE DE PAVO, AGUA, SAL YODADA, EDULCORANTE (JARABE DE GLUCOSA), REGULADOR DE ACIDEZ (TRI Y DIFOSFATO DE SODIO), ESTABILIZANTE (CARRAGENINA), ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), RESALTADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), CONSERVANTES (ACETATO DE SODIO, NISINA), ESTABILIZANTE (GOMA XANTAN), ESPECIAS NATURALES (MOSTAZA, APIO, AJEDREA, TOMILLO, ALBAHACA, LAVANDA E HINOJO), RESALTADOR DE SABOR (EXTRACTO DE LEVADURA), AGENTE AGLUTINANTE (PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA DE SOYA). Contiene Alergenos (Soya y Mostaza) <b>alergenos(soya y mostaza)</b>.</p>															
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-0021182-2022															
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	<p>TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata          COLOR: Blanco hueso con presencia de especias finas hierbas          OLOR: Finas hierbas</p>															
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MICROORGANISMO</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Coliformes Totales NMP/g</td> <td style="text-align: center;">&lt;3 UFC/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">&lt;100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de Esporas sulfito Reductores</td> <td style="text-align: center;">100-1001</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella / 25g</td> <td style="text-align: center;">Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Listeria</i> sp.</td> <td style="text-align: center;">Ausente/25g</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMO	LÍMITE	Coliformes Totales NMP/g	<3 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)	<100 UFC/g	Recuento de Esporas sulfito Reductores	100-1001	Salmonella / 25g	Ausente/25g	<i>Listeria</i> sp.	Ausente/25g		
MICROORGANISMO	LÍMITE															
Coliformes Totales NMP/g	<3 UFC/g															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)	<100 UFC/g															
Recuento de Esporas sulfito Reductores	100-1001															
Salmonella / 25g	Ausente/25g															
<i>Listeria</i> sp.	Ausente/25g															
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CARACTERÍSTICA</th> <th style="text-align: center;">EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">16</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sodio (mg/80g)</td> <td style="text-align: center;">610</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">74,3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasa total (g/80g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos totales (g/80g)</td> <td style="text-align: center;">&lt;1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Colesterol (mg/80g)</td> <td style="text-align: center;">45</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)	Proteínas (g)	16	Sodio (mg/80g)	610	Humedad (g)	74,3	Grasa total (g/80g)	0	Carbohidratos totales (g/80g)	<1	Colesterol (mg/80g)	45
CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)															
Proteínas (g)	16															
Sodio (mg/80g)	610															
Humedad (g)	74,3															
Grasa total (g/80g)	0															
Carbohidratos totales (g/80g)	<1															
Colesterol (mg/80g)	45															
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	<p>Personas mayores a 2 años y todo aquel que no presente alergia o hipersensibilidad a alimentos que puedan contener trazas de soya, apio, pimentón y gluten de trigo y/o maíz, nuez moscada, tartrazina, carmín de cochinilla y sulfito de sodio.No requiere cocción. Úselo como ingrediente para pizzas o en sus preparaciones culinarias.</p>															

<b>EMPAQUE</b>	Empacado en bolsa al vacío grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																																													
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Producto empacado al vacío por 250 gramos																																													
<b>ROTULADO</b>	<p>Datos del producto  Nombre del producto  Cantidad por bolsa;  Especificaciones de conservación: Congelación /Refrigeración  Código Barras  Nombre y dirección del fabricante  Nombre y dirección del distribuidor  Lote  JUL DDMMAA  JUL: día de recibo del pavo y/o día de empaque del producto fresco o congelado.  DD MM AA: día – mes –año del sacrificio  Fecha de vencimiento  DD MM AA : día mes año de fin de vida útil  Datos empresa  Datos Legales: Registro Sanitario si aplica –Peso Neto.</p>																																													
<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																																													
<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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porcion: 1 Tajada (42 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: 6 Aprox.</td> </tr> <tr> <th rowspan="2">Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td><b>95</b></td> <td><b>40</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1,0 g</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada</b></td> <td><b>0,3 g</b></td> <td><b>0,1 g</b></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>2,4 g</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos</b></td> <td><b>0 g</b></td> <td><b>0 g</b></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>19 g</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td><b>840 mg</b></td> <td><b>353 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 mg</td> <td>0,08 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>24 mg</td> <td>10 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,80 mg</td> <td>0,34 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b>, Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.</td> </tr> </tbody> </table>	Información Nutricional			Tamaño de porcion: 1 Tajada (42 g)			Numero de porciones por envase: 6 Aprox.			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		<b>95</b>	<b>40</b>	Grasa total	1,0 g	0,4 g	<b>Grasa saturada</b>	<b>0,3 g</b>	<b>0,1 g</b>	Carbohidratos totales	2,4 g	1 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	Proteína	19 g	8 g	<b>Sodio</b>	<b>840 mg</b>	<b>353 mg</b>	Hierro	0 mg	0,08 mg	Calcio	24 mg	10 mg	Zinc	0,80 mg	0,34 mg	No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b> , Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.		
Información Nutricional																																														
Tamaño de porcion: 1 Tajada (42 g)																																														
Numero de porciones por envase: 6 Aprox.																																														
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																												
		<b>95</b>	<b>40</b>																																											
Grasa total	1,0 g	0,4 g																																												
<b>Grasa saturada</b>	<b>0,3 g</b>	<b>0,1 g</b>																																												
Carbohidratos totales	2,4 g	1 g																																												
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																												
Proteína	19 g	8 g																																												
<b>Sodio</b>	<b>840 mg</b>	<b>353 mg</b>																																												
Hierro	0 mg	0,08 mg																																												
Calcio	24 mg	10 mg																																												
Zinc	0,80 mg	0,34 mg																																												
No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b> , Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.																																														
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>	 																																													
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	7700387000435																																													

<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Mantengase almacenado a una temperatura entre 0 a 4 °C
<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	INDUCOLCARNES S.A.S, Calle 81 N° 90-57. PARA: 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	