


	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD	PLAN HACCP														
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT101													
		VERSIÓN: 04														
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023														
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN PECHUGA MEDITERRANEA															
																
INGREDIENTES	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, MEJORANA, ORÉGANO, TOMILLO, ROMERO, AJEDREA, ALBAHACA Y SALVIA), RESALTADOR DE SABOR (EXTRACTO DE LEVADURA), AGENTE AGLUTINANTE (PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA DE SOYA).. Contiene Alergenos (Soya y Mostaza)															
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021182-2022															
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata COLOR: Blanco hueso con presencia de especias naturales (pimentón) OLOR: especias naturales mediterráneas															
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MICROORGANISMO</th> <th style="text-align: center;">LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Totales NMP/g</td> <td style="text-align: center;"><3 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;"><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas sulfito Reductores</td> <td style="text-align: center;">100-1001</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td style="text-align: center;">Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria</i> sp.</td> <td style="text-align: center;">Ausente/25g</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMO	LIMITE	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	LIMITE															
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															
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<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;">15</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sodio (mg/80g)</td> <td style="text-align: center;">780</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;">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)	15	Sodio (mg/80g)	780	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)	15															
Sodio (mg/80g)	780															
Humedad (g)	74,3															
Grasa total (g/80g)	0															
Carbohidratos totales (g/80g)	1															
Colesterol (mg/80g)	45															
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	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.															

EMPAQUE	Empacado en bolsa al vacío grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																																													
PRESENTACIONES COMERCIALES	Producto empacado al vacío por 250 gramos																																													
ROTULADO	<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>																																													
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 abierto consumir en el menor tiempo posible.																																													
VIDA UTIL	45 días																																													
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013,Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021																																													
TABLA NUTRICIONAL	<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>97</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1,6 g</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0,6 g</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>1,7 g</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>19 g</td> <td>7,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>291 mg</td> <td>122 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 mg</td> <td>0,13 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>76 mg</td> <td>32 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,90 mg</td> <td>0,38 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: 1 Tajada (42 g)			Numero de porciones por envase: 6 Aprox.			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		97	41	Grasa total	1,6 g	0,7 g	Grasa saturada	0,6 g	0,3 g	Carbohidratos totales	1,7 g	0,7 g	Azucares añadidos	0 g	0 g	Proteína	19 g	7,9 g	Sodio	291 mg	122 mg	Hierro	0 mg	0,13 mg	Calcio	76 mg	32 mg	Zinc	0,90 mg	0,38 mg	No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, azucares 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																																												
		97	41																																											
Grasa total	1,6 g	0,7 g																																												
Grasa saturada	0,6 g	0,3 g																																												
Carbohidratos totales	1,7 g	0,7 g																																												
Azucares añadidos	0 g	0 g																																												
Proteína	19 g	7,9 g																																												
Sodio	291 mg	122 mg																																												
Hierro	0 mg	0,13 mg																																												
Calcio	76 mg	32 mg																																												
Zinc	0,90 mg	0,38 mg																																												
No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, azucares totales Vitamina A, Vitamina D.																																														
SELLO DE ADVERTENCIA	 																																													
CODIGO DE BARRAS	7700387000428																																													

TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantengase almacenado a una temperatura entre 0 a 4 °C		
FABRICADO Y EMPACADO POR	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.		
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	