
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																	
	FICHA TÉCNICA																																																	
			PLAN HACCP																																															
	CÓDIGO: 02HC-FT99																																																	
VERSIÓN: 04																																																		
FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN TROCITOS DE ALA SABOR BBQ																																																	
INGREDIENTES	<p>Alas de pavo, Adobo (Azúcar, agua, concentrado de tomate, aceite vegetal, sal, sabor artificial BBQ, reguladores de la acidez (ácido acético, trifosfato de pentasodio, acetato de sodio, ácido málico), extracto de levadura, espesante (almidón modificado de maíz) , color caramelo conservantes (nisina, sorbato y benzoato), antioxidante (eritorbato de sodio) , estabilizante (goma xantana), humo natural, mostaza. CONTIENE ALERGENO</p> <p>Sin glutamato monosódico, sin gluten adicionado</p>																																																	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021621-2022																																																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<p>TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza.</p> <p>COLOR: Caramelo</p> <p>OLOR: BBQ</p>																																																	
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 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>≤ 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	≤ 220	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																																															
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																															
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	≤ 220	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																															
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																															
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PROTEINA TOTAL</td> <td>18,3 g/100g</td> </tr> <tr> <td>GRASA SATURADA</td> <td>1,18 g/100g</td> </tr> <tr> <td>SODIO</td> <td>733,2 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>AZUCARES TOTALES</td> <td>2,0 g/100g</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)	PROTEINA TOTAL	18,3 g/100g	GRASA SATURADA	1,18 g/100g	SODIO	733,2 mg/100g	AZUCARES TOTALES	2,0 g/100g																																						
CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)																																																	
PROTEINA TOTAL	18,3 g/100g																																																	
GRASA SATURADA	1,18 g/100g																																																	
SODIO	733,2 mg/100g																																																	
AZUCARES TOTALES	2,0 g/100g																																																	
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Trozo (100 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: Aprox. 7 porciones</td> </tr> <tr> <th>Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> <tr> <td></td> <td>129</td> <td>129</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>3,0 g</td> <td>3,0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>1,9 g</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>7,4 g</td> <td>7,4 g</td> </tr> <tr> <td>Azucares Totales</td> <td>1,1 g</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos</td> <td>0,7 g</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>18 g</td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>678 mg</td> <td>678 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>28 mg</td> <td>28 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>2,5 mg</td> <td>2,5 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">No es fuente significativa de Grasas trans, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D.</td> </tr> </tbody> </table>		Información Nutricional			Tamaño de porción: 1 Trozo (100 g)			Numero de porciones por envase: Aprox. 7 porciones			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		129	129	Grasa total	3,0 g	3,0 g	Grasa saturada	1,9 g	1,9 g	Carbohidratos totales	7,4 g	7,4 g	Azucares Totales	1,1 g	1,1 g	Azucares añadidos	0,7 g	0,7 g	Proteína	18 g	18 g	Sodio	678 mg	678 mg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	28 mg	28 mg	Zinc	2,5 mg	2,5 mg	No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D.		
Información Nutricional																																																		
Tamaño de porción: 1 Trozo (100 g)																																																		
Numero de porciones por envase: Aprox. 7 porciones																																																		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																
	129	129																																																
Grasa total	3,0 g	3,0 g																																																
Grasa saturada	1,9 g	1,9 g																																																
Carbohidratos totales	7,4 g	7,4 g																																																
Azucares Totales	1,1 g	1,1 g																																																
Azucares añadidos	0,7 g	0,7 g																																																
Proteína	18 g	18 g																																																
Sodio	678 mg	678 mg																																																
Hierro	0 mg	0 mg																																																
Calcio	28 mg	28 mg																																																
Zinc	2,5 mg	2,5 mg																																																
No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D.																																																		
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Instrucciones de uso: Este producto crudo, debe someterse a cualquier sistema de coccion (asado, horneado, guisado etc) para asegurar o alcanzar un temperatura superior a 72°C.Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible.																																																	
EMPAQUE	Bolsa de polietileno de baja densidad y/o película coextruida multicapa Nylon/PP, con recubrimiento de alta barrera a el oxigeno y a la humedad; Bopp Mate/Bopp Met/PEBD 102 micras																																																	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentación de 750g, numero de porciones por envase. Aprox 7 porciones																																																	
ROTULADO	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																																																	

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		
SELLO DE ADVERTENCIA	 <p>EXCESO EN SODIO MINSALUD</p>		
CODIGO DE BARRAS	7700387319094		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantengase almacenado 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 2 de 2	