
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD	PLAN HACCP																																																
	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: 02HC-FT100																																																
		VERSIÓN: 04																																																
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN TROCITOS DE ALA SABOR PICANTE																																																	
INGREDIENTES	Alas de pavo, Adobo (Sal, especias naturales deshidratadas y extractos (paprika, ají, ajo), acentuador de sabor (glutamato monosódico), harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico y hierro), proteína vegetal hidrolizada, anticompactantes (fosfato tricálcico). CONTIENE ALERGENO																																																	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021621-2022																																																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza. COLOR: Caramelo OLOR: Especias naturales																																																	
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 FISICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PROTEÍNA TOTAL</td> <td>17,8 g/100g</td> </tr> <tr> <td>GRASA SATURADA</td> <td>1,86 g/100g</td> </tr> <tr> <td>SODIO</td> <td>678,2 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>AZUCARES TOTALES</td> <td>1,1 g/100g</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)	PROTEÍNA TOTAL	17,8 g/100g	GRASA SATURADA	1,86 g/100g	SODIO	678,2 mg/100g	AZUCARES TOTALES	1,1 g/100g																																						
CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)																																																	
PROTEÍNA TOTAL	17,8 g/100g																																																	
GRASA SATURADA	1,86 g/100g																																																	
SODIO	678,2 mg/100g																																																	
AZUCARES TOTALES	1,1 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>137</td> <td>137</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1,9 g</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>1,2 g</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>12 g</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Azucares Totales</td> <td>2,0 g</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos</td> <td>0,9 g</td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>18 g</td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>733 mg</td> <td>733 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>31 mg</td> <td>31 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>2,3 mg</td> <td>2,3 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		137	137	Grasa total	1,9 g	1,9 g	Grasa saturada	1,2 g	1,2 g	Carbohidratos totales	12 g	12 g	Azucares Totales	2,0 g	2,0 g	Azucares añadidos	0,9 g	0,9 g	Proteína	18 g	18 g	Sodio	733 mg	733 mg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	31 mg	31 mg	Zinc	2,3 mg	2,3 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																																																
	137	137																																																
Grasa total	1,9 g	1,9 g																																																
Grasa saturada	1,2 g	1,2 g																																																
Carbohidratos totales	12 g	12 g																																																
Azucares Totales	2,0 g	2,0 g																																																
Azucares añadidos	0,9 g	0,9 g																																																
Proteína	18 g	18 g																																																
Sodio	733 mg	733 mg																																																
Hierro	0 mg	0 mg																																																
Calcio	31 mg	31 mg																																																
Zinc	2,3 mg	2,3 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	Bolsa contenido neto 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	
SELLOS DE ADVERTENCIA	 <p>EXCESO EN SODIO MINSALUD</p>	
CODIGO DE BARRAS	7700387643410	
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 1 de 1