

	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 RELLENO NAVIDEÑO</b>																		
<b>INGREDIENTES</b>	Carne de pavo, agua, carne de cerdo, grasa de cerdo, almidón de papa (Retenedor de humedad), uvas pasas, sal, zanahoria, ajo, pimentón, sabor artificial a pavo, tripolifosfato de sodio (Regulador de acidez), conservante (mezcla de acetato de sodio y diacetato de sodio), eritorbato de sodio (Antioxidante), humo líquido (saborizante natural), nitrito de sodio ( fijador de color), CONTIENE GLUTEN, Puede contener trazas de derivados de la soya, lácteos, apio, nuez de árbol y huevo.																		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-006554-2018																		
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza. COLOR: rosado claro OLOR: Ahumado leve																		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<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																
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS (KCAL)</td> <td>170</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>GRASA TOTAL (G)</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)	CALORÍAS (KCAL)	170	PROTEÍNAS (G)	16	GRASA TOTAL (G)	9								
CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)																		
CALORÍAS (KCAL)	170																		
PROTEÍNAS (G)	16																		
GRASA TOTAL (G)	9																		
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Consumo en cualquier forma de preparación, consumase en el menor tiempo posible, producto listo para el consumo, se puede servir frio o calentar en sartén.																		
<b>EMPAQUE</b>	Empacado al vacío en bolsa grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																		
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Producto empacado al vacío por 1000g																		
<b>ROTULADO</b>	Cada producto se encuentra rotulado: Nombre de la empresa, número de lote, fecha de vencimiento.																		
<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 frio, 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																		

NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021	
TABLA NUTRICIONAL	<p><b>Información nutricional (100g):</b> Calorías <b>147</b>, Grasa total 4.8 g, Grasa saturada <b>1.7 g</b>, Carbohidratos totales 11 g, Azúcares totales 2.2g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 15 g, <b>Sodio 778 mg</b>, Hierro 1.5 mg, Calcio 25 mg, Zinc 1.3 mg.</p> <p><b>Información nutricional (porción):</b> <b>Tamaño de porción:</b> 1 Rebanada (100 g), <b>Numero de porciones por envase:</b> 10 porciones, <b>Calorías 147</b>, Grasa total 4.8 g, Grasa saturada <b>1.7 g</b>, Carbohidratos totales 11 g, Azúcares totales 2.2g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 15 g, <b>Sodio 778 mg</b>, Hierro 1.5 mg, Calcio 25 mg, Zinc 1.3 mg. No es fuente significativa de <b>Grasa Trans</b>, Fibra dietaria, Vitamina A y Vitamina D.</p>	
SELLO DE ADVERTENCIA		
FABRICADO Y EMPACADO POR	LA ESPERANZA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA. Autopista Medellín Km 6,6- 580 mts entrada Morgan, Tenjo- Cundinamarca. PARA: AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas- Risaralda.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantengase almacenado a una temperatura entre 0 y 4 °C	
MARCA COMERCIAL	<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