
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																		
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																		
			PLAN HACCP																
			CÓDIGO: 02HC-FT78																
		VERSIÓN: 04																	
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																	
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLOMBINA DE ALA DE PAVO																		
INGREDIENTES	Carne de Pavo magra, con piel integra y hueso.																		
REGISTRO SANITARIO	N/A.																		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<p>TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata.</p> <p>COLOR: Rosado pálido uniforme.</p> <p>OLOR: Característico a Carne fresca, sin olores objetables como fermentos, ácido, butíricos etc.</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 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015																
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015																
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015																
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>97</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>20,6</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad(g)</td> <td>73,2</td> </tr> <tr> <td>Cenizas(g)</td> <td>1,2</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	97	Proteínas (g)	20,6	Grasa Total (g)	1,2	Humedad(g)	73,2	Cenizas(g)	1,2				
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																		
Calorías (Kcal)	97																		
Proteínas (g)	20,6																		
Grasa Total (g)	1,2																		
Humedad(g)	73,2																		
Cenizas(g)	1,2																		
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	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	Empacado a granel o al vacío en bolsa de polietileno, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Pre-impresa o no dependiendo de la necesidad del cliente.																		
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentación de 500 a 1000G X 3UND																		
ROTULADO	Cada producto se encuentra rotulada: 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 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.																		
VIDA UTIL	16 dias.																		
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.																		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantengase almacenado a una temperatura de -2 a 4 °C																		

<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	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>		
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b>	<b>GERENCIA</b>
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	