

	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	Ingredientes: Alas de pavo, Adobo (Sal, especias naturales deshidratadas y extractos (paprika, ají, ajo), acentuador de sabor (glutamato monosódico), harina de trigo forti cada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico y hierro), proteína vegetal hidrolizada, anticompactantes (fosfato tricálcico). CONTIENE ALERGENO TRIGO																	
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 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>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%)	PROTEINA 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%)																	
PROTEINA TOTAL	17,8 g/100g																	
GRASA SATURADA	1,86 g/100g																	
SODIO	678,2 mg/100g																	
AZUCARES TOTALES	1,1 g/100g																	
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 frio, 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 242/2013, Resolucion 810/2021																	

TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Trozo (100g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Número de porciones por envase: Aprox. 7 porciones</td> </tr> <tr> <th>Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Grasa Trans</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>7.4 g</td> <td>7.4 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>1.1 g</td> <td>1.1 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 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>Vitamina A</td> <td>0 µg ER</td> <td>0 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0 µg</td> <td>0 µg</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> </tbody> </table>	Información Nutricional			Tamaño de porción: 1 Trozo (100g)			Número 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	Grasa Trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	7.4 g	7.4 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	1.1 g	1.1 g	Azúcares añadidos	0.7 g	0.7 g	Proteína	18 g	18 g	Sodio	678 mg	678 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	28 mg	28 mg	Zinc	2.5 mg	2.5 mg
Información Nutricional																																																										
Tamaño de porción: 1 Trozo (100g)																																																										
Número 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																																																								
Grasa Trans	0 mg	0 mg																																																								
Carbohidratos totales	7.4 g	7.4 g																																																								
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																								
Azúcares totales	1.1 g	1.1 g																																																								
Azúcares añadidos	0.7 g	0.7 g																																																								
Proteína	18 g	18 g																																																								
Sodio	678 mg	678 mg																																																								
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																								
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																								
Hierro	0 mg	0 mg																																																								
Calcio	28 mg	28 mg																																																								
Zinc	2.5 mg	2.5 mg																																																								
SELLOS DE ADVERTENCIA																																																										
CODIGO DE BARRAS	7700387643410																																																									
TIPO DE CONSERVACIÓN	El producto debe ser almacenado a una temperatura de -18 °C																																																									
MARCA COMERCIAL	PAVOS DEL CAMPO																																																									
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP																																																									
APROBADO POR:	GERENCIA																																																									
<p style="text-align: center;">Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización. Página 1 de 1</p>																																																										