


|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD | PLAN HACCP | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|------------------|-------|-----------------|----------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------------------|------------|------------------|-------------------|--------------------|----------|------------------|
| | FICHA TÉCNICA | CÓDIGO: 02HC-FT111 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | VERSIÓN: 04 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | FECHA EMISIÓN: ENERO 2023 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | RECORTE DE CONTRAMUSLO DE PAVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | Carne de Pavo magra sin piel ni 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>≤ 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 FISICOQUÍMICAS | <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 cocción garantizando que alcance 75°C en la parte interna Público en general, preferiblemente en mayores de 3 años. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EMPAQUE | Empacado a granel, sin vacío en bolsa de polietileno, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIONES COMERCIALES | Presentación de 5 KG. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 ESPERADA | 12 meses | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NORMATIVIDAD APLICABLE | Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | |