


|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
|---|---|------------------|--|-------------------------|------------------|-------|-----------------|----------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------------------|------------|------------------|-------------------|--------------------|----------|------------------|
|   | <b>FICHA TÉCNICA</b>  |                  | PLAN HACCP                               |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
|   |   |                  | CÓDIGO: 02HC-FT84                        |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
|   | <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>  |                  | VERSIÓN: 04<br>FECHA EMISIÓN: ENERO 2023 |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>INGREDIENTES</b>   | Carne de Pavo magra, sin piel ni hueso.   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>   | N/A   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>  | TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata.<br>COLOR: Rosado pálido uniforme<br>OLOR: Característico a Carne fresca   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <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 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                         |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>CARACTERÍSTICAS FISCOQUIMICAS</b>  | <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   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>                               | Para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 72°C temperatura interna) y público en general.  |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>EMPAQUE</b>  | Empacado 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.   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>   | Presentación de 500-700 gramos.<br>Presentación de 200 gramos   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>ROTULADO</b>   | 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  |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <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 frío, 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>  | 16 días.  |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>   | Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>   | El producto refrigerado debe ser almacenado a una temperatura entre -2 y 4 °C   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |
| <b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>   | AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas-Risaralda.   |                  |  |                         |                  |       |                 |                            |                 |                  |                  |                              |            |                  |                   |                    |          |                  |

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| REALIZADO POR:<br><b>EQUIPO HACCP</b>  | APROBADO POR:<br><b>GERENCIA</b> |
| Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización. <span style="float: right;">Página 1 de 1</span> |                                  |