

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																	
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT84																	
			VERSIÓN: 04																	
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																	
NOMBRE DEL PRODUCTO	FILETE DE PECHUGA DE PAVO		FILETE DE PECHUGA MARIPOSA  FILETE DE PECHUGA INDUSTRIAL 																	
INGREDIENTES	Carne de Pavo magra, sin piel ni hueso.																			
REGISTRO SANITARIO	N/A																			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	FRESCO		CONGELADO																	
	TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata. COLOR: Rosado pálido uniforme OLOR: Característico a Carne fresca		TEXTURA: Firme sin presencia de escarcha ni agua sangre. COLOR: Rosado pálido uniforme OLOR: Característico a Carne fresca congelada, sin olores objetables como fermentos, ácido, butíricos etc.																	
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	Para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 72°C temperatura interna) y público en general.																			
EMPAQUE	Refrigerado: 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. Congelado: Empacado 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 10-20 Kg. Presentación de 1-5 Kg. Presentación de 10-20 Kg. Presentación de 2-4 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	Producto refrigerado 16 días. Producto congelado 12 meses.	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Producto refrigerado almacenar a una temperatura entre -2 y 4 °c. Producto congelado almacenar a una temperatura entre -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