
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																						
	FICHA TÉCNICA																						
			PLAN HACCP																				
			CÓDIGO: 02HC-FT84																				
		VERSIÓN: 04																					
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN FILETE DE PECHUGA MARINADO																						
INGREDIENTES	Carne de Pavo magra, sin piel ni hueso, salmuera (Agua, Sal, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), proteína de origen vegetal.																						
REGISTRO SANITARIO	RSA-0025727-2023																						
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme.Sin presencia de escarcha ni agua sangre COLOR: Rosado pálido uniforme OLOR: Característico a Carne 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>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>ISO 16649-2:2001</td> <td>< 500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td> <td>ISO 15213:20013</td> <td>< 100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor</td> <td>ISO 15213:20013</td> <td>< 100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella spp</td> <td>Búsqueda de Salmonella spp</td> <td>Ausente</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	NMP Coliformes fecales/g	ISO 16649-2:2001	< 500	RSL 402 DE 2002	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002	Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002	Búsqueda de Salmonella spp	Búsqueda de Salmonella spp	Ausente	RSL 402 DE 2002
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																				
NMP Coliformes fecales/g	ISO 16649-2:2001	< 500	RSL 402 DE 2002																				
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002																				
Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002																				
Búsqueda de Salmonella spp	Búsqueda de Salmonella spp	Ausente	RSL 402 DE 2002																				
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	<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>19,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Humedad(g)</td> <td>77,7</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)	19,9	Grasa Total (g)	0,9	Humedad(g)	77,7	Cenizas(g)	1,2								
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																						
Calorías (Kcal)	97																						
Proteínas (g)	19,9																						
Grasa Total (g)	0,9																						
Humedad(g)	77,7																						
Cenizas(g)	1,2																						
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> <th rowspan="2">Sodio (mg)</th> <th>Por 100 g</th> <th>Por Porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>119</td> <td>119</td> </tr> </tbody> </table>			Información Nutricional			Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)			Sodio (mg)	Por 100 g	Por Porción		119	119								
Información Nutricional																							
Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)																							
Sodio (mg)	Por 100 g	Por Porción																					
		119	119																				
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	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 500-700 gramos Presentación de 700-1000 gramos																						
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 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	12 meses.	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	El producto congelado debe ser almacenado a una temperatura entre -18°C	
LEYENDA DE MARINADO	Este producto contiene un 13% de una solución de agua, sal y polifosfatos para retener humedad, mejorar jugosidad y textura, por el método de inyección	
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