
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																	
	FICHA TÉCNICA																	
			PLAN HACCP															
		CÓDIGO: 02HC-FT105 VERSIÓN: 04 FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE PAVO DESHUESADA																	
INGREDIENTES	Carne de pechuga de pavo con piel, sin hueso.																	
REGISTRO SANITARIO	N/A																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata COLOR: Rosado pálido uniforme OLOR: Característico a Carne fresca, 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 FISICOQUIMICAS	<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.																	
EMPAQUE	Empacado a granel o al vacío para producto fresco 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 2-5KG.																	
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	16 días para producto refrigerado 12 meses para producto congelado.																	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.																	

TIPO DE CONSERVACIÓN	El producto refrigerado debe ser almacenado a una temperatura entre -2 y 4 °C El producto congelado debe ser 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