




|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|----------------|-------------------------|--------------------------|----------|---|------------|--|----------|---------------------|-------------|-------------------------------|-------------|---------------------|----|
| | FICHA TÉCNICA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | PLAN HACCP | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | PAVO EN PECHUGA FINAS HIERBAS | | | | | | | | | | | | | | | |
| |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>Carne de pavo, agua, sal yodada, edulcorante (jarabe de glucosa), regulador de acidez (tri difosfato de sodio), estabilizante (carragenina), antioxidante (eritorbato de sodio), resaltador de sabor (glutamato monosódico), conservantes (acetato de sodio, nisina), estabilizante (goma xanta), especias naturales (mostaza, apio, ajedrea, tomillo, albahaca, lavanda e hinojo), resaltador de sabor (extracto de levadura), agente aglutinante (proteína vegetal hidrolizada de soya). Contiene alérgenos (soya y mostaza).</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | RSA-0021182-2022 | | | | | | | | | | | | | | | |
| REGISTRO SANITARIO | TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata COLOR: Blanco hueso con presencia de especias finas hierbas OLOR: Finas hierbas | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | <table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Totales NMP/g</td> <td><3 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas sulfito Reductores</td> <td>100-1001</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria sp.</td> <td>Ausente/25g</td> </tr> </tbody> </table> | | MICROORGANISMO | LIMITE | Coliformes Totales NMP/g | <3 UFC/g | <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g) | <100 UFC/g | Recuento de Esporas sulfito Reductores | 100-1001 | Salmonella / 25g | Ausente/25g | Listeria sp. | Ausente/25g | | |
| MICROORGANISMO | LIMITE | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes Totales NMP/g | <3 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g) | <100 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Esporas sulfito Reductores | 100-1001 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella / 25g | Ausente/25g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Listeria sp. | Ausente/25g | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/80g)</td> <td>610</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>74,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g/80g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g/80g)</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg/80g)</td> <td>45</td> </tr> </tbody> </table> | | CARACTERÍSTICA | EN 100 G DE PAVO (100%) | Proteínas (g) | 16 | Sodio (mg/80g) | 610 | Humedad (g) | 74,3 | Grasa total (g/80g) | 0 | Carbohidratos totales (g/80g) | <1 | Colesterol (mg/80g) | 45 |
| CARACTERÍSTICA | EN 100 G DE PAVO (100%) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas (g) | 16 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio (mg/80g) | 610 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (g) | 74,3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa total (g/80g) | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos totales (g/80g) | <1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colesterol (mg/80g) | 45 | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | Personas mayores a 2 años y todo aquel que no presente alergia o hipersensibilidad a alimentos que puedan contener trazas de soya, apio, pimentón y gluten de trigo y/o maíz, nuez moscada, tartrazina, carmín de cochinilla y sulfito de sodio. No requiere cocción. Úselo como ingrediente para pizzas o en sus preparaciones culinarias. | | | | | | | | | | | | | | | |
| FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES | Empacado en bolsa grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | |
| EMPAQUE | Código: 02HC-FT101 Versión: 04 Fecha Emisión: Enero 2023 | | | | | | | | | | | | | | | |

| PRESENTACIONES COMERCIALES | Producto empacado al vacío por 250 gramos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------------|-----------|--|------------------------------------|--|--|-----------------------------------|--|--|-----------------|----------|-------------|--|-----------|-----------|-------------|-----|-------|-----------------------|---------------|--------------|-----------------------|-------|-----|--------------------------|------------|------------|----------|------|-----|--------------|---------------|-----------------|--------|--------|---------|--------|---------|---------|------|--------|--------|--|--|--|
| ROTULADO | Datos del producto Nombre del producto Cantidad por bolsa; Especificaciones de conservación: Congelación /Refrigeración Código Barras Nombre y dirección del fabricante Nombre y dirección del distribuidor Lote JUL DDMMAA JUL: día de recibo del pavo y/o día de empaque del producto fresco o congelado. DD MM AA: día – mes –año del sacrificio Fecha de vencimiento DD MM AA : día mes año de fin de vida útil Datos empresa Datos Legales: Registro Sanitario si aplica –Peso Neto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 abierto consumir en el menor tiempo posible. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDA UTIL | 45 días | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NORMATIVIDAD APLICABLE | Resolución 2674 del 2013, Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, Resolución 810/2021 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TABLA NUTRICIONAL | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Tajada (42 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: 6</td> </tr> <tr> <th rowspan="2">Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>95</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1 g</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0,31 g</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>2,4 g</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>19 g</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>840 mg</td> <td>352,8 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0,2 mg</td> <td>0,08 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>24,3 mg</td> <td>10,2 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,8 mg</td> <td>0,3 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">No es fuente significativa de Grasas trans, Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.</td> </tr> </tbody> </table> | Información Nutricional | | | Tamaño de porción: 1 Tajada (42 g) | | | Numero de porciones por envase: 6 | | | Calorías (kcal) | Por 100g | Por porción | | 95 | 40 | Grasa total | 1 g | 0,4 g | Grasa saturada | 0,31 g | 0,1 g | Carbohidratos totales | 2,4 g | 1 g | Azúcares añadidos | 0 g | 0 g | Proteína | 19 g | 8 g | Sodio | 840 mg | 352,8 mg | Hierro | 0,2 mg | 0,08 mg | Calcio | 24,3 mg | 10,2 mg | Zinc | 0,8 mg | 0,3 mg | No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D. | | |
| Información Nutricional | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño de porción: 1 Tajada (42 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Numero de porciones por envase: 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calorías (kcal) | Por 100g | Por porción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 95 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa total | 1 g | 0,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa saturada | 0,31 g | 0,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos totales | 2,4 g | 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares añadidos | 0 g | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína | 19 g | 8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio | 840 mg | 352,8 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro | 0,2 mg | 0,08 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio | 24,3 mg | 10,2 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zinc | 0,8 mg | 0,3 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No es fuente significativa de Grasas trans , Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SELLO DE ADVERTENCIA |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CODIGO DE BARRAS | 7700387000435 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TIPO DE CONSERVACIÓN | El producto refrigerado debe ser almacenado a una temperatura entre -2 y 4 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|------------------------|---------------|-----------------|
| 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 | |