

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																										
	FICHA TÉCNICA																																																										
			PLAN HACCP																																																								
	CÓDIGO: 02HC-FT102																																																										
VERSIÓN: 04																																																											
FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																											
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE PAVO LISTA PARA HORNEAR 																																																										
INGREDIENTES	Pechuga de pavo, Aceite Vegetal, saborizante (sacarosa, especias, almidón, sal, hierba, extracto de especias (aceite vegetal)), Especias naturales (Cebolla, Ajo), Sal, Potenciador de sabor (dextrosa, sal, especias (mostaza y apio), extracto de levadura, dióxido de silicio), Sabor a humo. Contiene Alergeno mostaza, apio.																																																										
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021621-2022																																																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza. COLOR: Caramelo OLOR: Ahumado																																																										
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 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																									
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																																																								
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																																								
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																																								
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021																																																								
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100g DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS (KCAL)</td> <td>94 Kcal/100g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (g)</td> <td>23g /100</td> </tr> <tr> <td>GRASA SATURADA (g)</td> <td>0 g/100</td> </tr> <tr> <td>SODIO (mg)</td> <td>131 mg/100</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS (mg)</td> <td>0.6 g/100</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICA	EN 100g DE PAVO (100%)	CALORÍAS (KCAL)	94 Kcal/100g	PROTEÍNAS (g)	23g /100	GRASA SATURADA (g)	0 g/100	SODIO (mg)	131 mg/100	CARBOHIDRATOS (mg)	0.6 g/100																																													
CARACTERÍSTICA	EN 100g DE PAVO (100%)																																																										
CALORÍAS (KCAL)	94 Kcal/100g																																																										
PROTEÍNAS (g)	23g /100																																																										
GRASA SATURADA (g)	0 g/100																																																										
SODIO (mg)	131 mg/100																																																										
CARBOHIDRATOS (mg)	0.6 g/100																																																										
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción 1 Trozo (100 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: 25 Aprox.</td> </tr> <tr> <th></th> <th>Por 100 g</th> <th>Por 100 g</th> </tr> <tr> <td>Calorias (kcal)</td> <td>114</td> <td>114</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>1,9 g</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada 0 g</td> <td>0,6 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada 0 g</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans 0 g</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td> <td>3,3 g</td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales 0 g</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>21 g</td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>180 mg</td> <td>180 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>0 µg ER</td> <td>0 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0 µg</td> <td>0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0,40 mg</td> <td>0,40 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,70 mg</td> <td>0,70 mg</td> </tr> </tbody> </table>		Información Nutricional			Tamaño de porción 1 Trozo (100 g)			Numero de porciones por envase: 25 Aprox.				Por 100 g	Por 100 g	Calorias (kcal)	114	114	Grasa Total	1,9 g	1,9 g	Grasa saturada 0 g	0,6 g	0,6 g	Grasa saturada 0 g	0 g	0 g	Grasa trans 0 g	0 mg	0 mg	Carbohidratos Totales	3,3 g	3,3 g	Azúcares Totales 0 g	0 g	0 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	21 g	21 g	Sodio	180 mg	180 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0,40 mg	0,40 mg	Calcio	0 mg	0 mg	Zinc	0,70 mg	0,70 mg
Información Nutricional																																																											
Tamaño de porción 1 Trozo (100 g)																																																											
Numero de porciones por envase: 25 Aprox.																																																											
	Por 100 g	Por 100 g																																																									
Calorias (kcal)	114	114																																																									
Grasa Total	1,9 g	1,9 g																																																									
Grasa saturada 0 g	0,6 g	0,6 g																																																									
Grasa saturada 0 g	0 g	0 g																																																									
Grasa trans 0 g	0 mg	0 mg																																																									
Carbohidratos Totales	3,3 g	3,3 g																																																									
Azúcares Totales 0 g	0 g	0 g																																																									
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																									
Proteína	21 g	21 g																																																									
Sodio	180 mg	180 mg																																																									
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																									
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																									
Hierro	0,40 mg	0,40 mg																																																									
Calcio	0 mg	0 mg																																																									
Zinc	0,70 mg	0,70 mg																																																									
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	INSTRUCCIONES DE USO: 1. Precalentar el horno a 176°C (350°F) por 10 minutos. 2. Realizar 3 cortes de 1 cm en la parte superior de la bolsa interna para hornear 3. Introducir la pechuga de pavo al horno dentro de la bolsa de horneado con las perforaciones . Se debe hacer preferiblemente sobre una refractaria NUNCA COLOQUE LA PECHUGA DE PAVO CON LA BOLSA DIRECTAMENTE SOBRE LA BASE DEL HORNO DE CALOR 4. Para determinar el tiempo de cocción use la siguiente tabla de acuerdo al peso de la pechuga o cocinar hasta que el centro de la pechuga alcance los 74°C (165°F).																																																										

EMPAQUE	Empacado al vacío en bolsa grado alimenticio de primer uso especial para horneado, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Cada unidad de Pavo viene adicionalmente empacada en bolsa que tiene toda la información.		
PRESENTACIONES COMERCIALES	Empacado por unidad. Peso variable: rango de peso entre 3 a 3.5 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	12 meses		
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021		
SELLO DE ADVERTENCIA			
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantengase 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	