


	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																						
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																						
			PLAN HACCP																				
			CÓDIGO: 02HC-FT96																				
		VERSIÓN: 04																					
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																					
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PECHUGA DE PAVO MARINADA</b>																						
<b>INGREDIENTES</b>	Carne de Pavo magra, con piel integra y hueso, salmuera (Agua, Sal, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), proteína de origen vegetal).																						
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-0025727-2023																						
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	<p>TEXTURA: Firme, sin presencia de escarcha ni agua sangre.</p> <p>COLOR: Rosado pálido uniforme</p> <p>OLOR: Característico a Carne fresca, sin olores objetables como fermentos, ácido, butíricos etc.</p>																						
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<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>&lt; 500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td> <td>ISO 15213:20013</td> <td>&lt; 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>&lt; 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																				
<b>CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS</b>	<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																						
<b>TABLA NUTRICIONAL</b>	<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></th> <th>Por 100 g</th> <th>Por Porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Sodio (mg)</b></td> <td><b>119</b></td> <td><b>119</b></td> </tr> </tbody> </table>			Información Nutricional			Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)				Por 100 g	Por Porción	<b>Sodio (mg)</b>	<b>119</b>	<b>119</b>								
Información Nutricional																							
Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)																							
	Por 100 g	Por Porción																					
<b>Sodio (mg)</b>	<b>119</b>	<b>119</b>																					
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 72°C temperatura interna) y público en general.																						
<b>EMPAQUE</b>	Empacado en bolsa de polietileno al vacío, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																						
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Presentaciones en peso 2 a 6 kilos.																						
<b>ROTULADO</b>	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																						

<b>EMBALAJE</b>	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.		
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.		
<b>VIDA UTIL</b>	12 meses .		
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.		
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Mantengase almacenado a una temperatura de -18 °C		
<b>LEYENDA DE MARINADO</b>	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		
<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas-Risaralda.		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<b>PAVOS DEL CAMPO</b>		
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b>	<b>GERENCIA</b>
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	