

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD															
	FICHA TÉCNICA															
			PLAN HACCP													
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN PECHUGA MEDITERRANEA															
																
	<p>CÓDIGO: 02HC-FT101</p> <p>VERSIÓN: 04</p> <p>FECHA EMISIÓN: ENERO 2023</p>															
INGREDIENTES	<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, mejorana, oregano, tomillo, romero, ajedrea, albahaca y salvia), resaltador de sabor (extracto de levadura), agente aglutinante (proteína vegetal hidrolizada de soya). Contiene alérgenos (soya y mostaza).</p>															
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021182-2022															
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<p>TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata</p> <p>COLOR: Blanco hueso con presencia de especias naturales (pimentón)</p> <p>OLOR: especias naturales mediterráneas</p>															
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>LÍMITE</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><i>Listeria</i> sp.</td> <td>Ausente/25g</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMO	LÍMITE	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	<i>Listeria</i> sp.	Ausente/25g		
MICROORGANISMO	LÍMITE															
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															
<i>Listeria</i> sp.	Ausente/25g															
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<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>15</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/80g)</td> <td>780</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)	15	Sodio (mg/80g)	780	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)	15															
Sodio (mg/80g)	780															
Humedad (g)	74,3															
Grasa total (g/80g)	0															
Carbohidratos totales (g/80g)	1															
Colesterol (mg/80g)	45															
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	<p>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.</p>															

EMPAQUE	Empacado en bolsa grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																																													
PRESENTACIONES COMERCIALES	Producto empacado al vacío por 250 gramos																																													
ROTULADO	<p>Datos del producto</p> <p>Nombre del producto</p> <p>Cantidad por bolsa;</p> <p>Especificaciones de conservación: Congelación /Refrigeración</p> <p>Código Barras</p> <p>Nombre y dirección del fabricante</p> <p>Nombre y dirección del distribuidor</p> <p>Lote</p> <p>JUL DDMMAA</p> <p>JUL: día de recibo del pavo y/o día de empaque del producto fresco o congelado.</p> <p>DD MM AA: día – mes –año del sacrificio</p> <p>Fecha de vencimiento</p> <p>DD MM AA : día mes año de fin de vida útil</p> <p>Datos empresa</p> <p>Datos Legales: Registro Sanitario si aplica –Peso Neto.</p>																																													
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>97</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1,6 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0,6 g</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>1,7 g</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>18,9 g</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>291,2 mg</td> <td>122,3 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0,3 mg</td> <td>0,1 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>76 mg</td> <td>32 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,9 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		97	41	Grasa total	1,6 g	0,6 g	Grasa saturada	0,6 g	0,2 g	Carbohidratos totales	1,7 g	0,7 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	18,9 g	8 g	Sodio	291,2 mg	122,3 mg	Hierro	0,3 mg	0,1 mg	Calcio	76 mg	32 mg	Zinc	0,9 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																																												
		97	41																																											
Grasa total	1,6 g	0,6 g																																												
Grasa saturada	0,6 g	0,2 g																																												
Carbohidratos totales	1,7 g	0,7 g																																												
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																												
Proteína	18,9 g	8 g																																												
Sodio	291,2 mg	122,3 mg																																												
Hierro	0,3 mg	0,1 mg																																												
Calcio	76 mg	32 mg																																												
Zinc	0,9 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	7700387000428																																													

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	