
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																		
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																		
			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)), Especies naturales (Cebolla, Ajo), Sal, Potenciador de sabor (dextrosa, sal, especias (mostaza y apio), extracto de levadura, dióxido de silicio), Sabor a humo. <b>CONTIENE ALERGENO MOSTAZA, APIO</b>																		
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>&lt;= 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																		
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Precalentar el horno a 176°C (350°F) por 10 minutos, realizar 3 cortes de 1 cm en la parte superior de la bolsa interna para hornear. Introducir el pavo al horno dentro de la bolsa de horneado con las perforaciones. Se debe hacer preferiblemente sobre una refractaria <b>nunca coloque el pavo con la bolsa directamente sobre la base del horno de calor</b> , 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																		

<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, resolución 810/2021																																																							
<b>TABLA NUTRICIONAL</b>	<table border="1" data-bbox="667 353 1066 770"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="671 360 1061 394"><b>Información Nutricional</b></th> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="671 398 1061 421">Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="671 416 1061 439">Número de porciones por envase: Aprox. 30</td> </tr> <tr> <th data-bbox="671 443 858 488"><b>Calorías (kcal)</b></th> <th data-bbox="858 443 954 488">Por 100g</th> <th data-bbox="954 443 1061 488">Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="671 488 858 510">Grasa Total</td> <td data-bbox="858 488 954 510">0 g</td> <td data-bbox="954 488 1061 510">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 510 858 533"><b>Grasa Saturada</b></td> <td data-bbox="858 510 954 533"><b>0 g</b></td> <td data-bbox="954 510 1061 533"><b>0 g</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 533 858 555"><b>Grasa Trans</b></td> <td data-bbox="858 533 954 555"><b>0 mg</b></td> <td data-bbox="954 533 1061 555"><b>0 mg</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 555 858 577">Carbohidratos totales</td> <td data-bbox="858 555 954 577">0.6 g</td> <td data-bbox="954 555 1061 577">0.6 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 577 858 600">Fibra dietaria</td> <td data-bbox="858 577 954 600">0 g</td> <td data-bbox="954 577 1061 600">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 600 858 622">Azúcares totales</td> <td data-bbox="858 600 954 622">0 g</td> <td data-bbox="954 600 1061 622">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 622 858 645"><b>Azúcares añadidos</b></td> <td data-bbox="858 622 954 645"><b>0 g</b></td> <td data-bbox="954 622 1061 645"><b>0 g</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 645 858 667">Proteína</td> <td data-bbox="858 645 954 667">23 g</td> <td data-bbox="954 645 1061 667">23 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 667 858 689"><b>Sodio</b></td> <td data-bbox="858 667 954 689"><b>131 mg</b></td> <td data-bbox="954 667 1061 689"><b>131 mg</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 689 858 712">Vitamina A</td> <td data-bbox="858 689 954 712">0 µg ER</td> <td data-bbox="954 689 1061 712">0 µg ER</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 712 858 734">Vitamina D</td> <td data-bbox="858 712 954 734">0 µg</td> <td data-bbox="954 712 1061 734">0 µg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 734 858 757">Hierro</td> <td data-bbox="858 734 954 757">0 mg</td> <td data-bbox="954 734 1061 757">0 mg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 757 858 779">Calcio</td> <td data-bbox="858 757 954 779">0 mg</td> <td data-bbox="954 757 1061 779">0 mg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="671 779 858 792">Zinc</td> <td data-bbox="858 779 954 792">4.0 mg</td> <td data-bbox="954 779 1061 792">4.0 mg</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Información Nutricional</b>			Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)			Número de porciones por envase: Aprox. 30			<b>Calorías (kcal)</b>	Por 100g	Por porción	Grasa Total	0 g	0 g	<b>Grasa Saturada</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>Grasa Trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>	Carbohidratos totales	0.6 g	0.6 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	Proteína	23 g	23 g	<b>Sodio</b>	<b>131 mg</b>	<b>131 mg</b>	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	0 mg	0 mg	Zinc	4.0 mg	4.0 mg
<b>Información Nutricional</b>																																																								
Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)																																																								
Número de porciones por envase: Aprox. 30																																																								
<b>Calorías (kcal)</b>	Por 100g	Por porción																																																						
Grasa Total	0 g	0 g																																																						
<b>Grasa Saturada</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																																						
<b>Grasa Trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>																																																						
Carbohidratos totales	0.6 g	0.6 g																																																						
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																						
Azúcares totales	0 g	0 g																																																						
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																																						
Proteína	23 g	23 g																																																						
<b>Sodio</b>	<b>131 mg</b>	<b>131 mg</b>																																																						
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																						
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																						
Hierro	0 mg	0 mg																																																						
Calcio	0 mg	0 mg																																																						
Zinc	4.0 mg	4.0 mg																																																						
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	El producto debe ser almacenado a una temperatura de -18 °C																																																							
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<b>PAVOS DEL CAMPO</b>																																																							
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR: GERENCIA</b>																																																						
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1																																																						