
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																											
	<h2 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</h2>																																																											
			PLAN HACCP																																																									
			CÓDIGO: 02HC-FT105																																																									
		VERSIÓN: 04																																																										
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROLLO DE PECHUGA DE PAVO																																																											
INGREDIENTES	Rollo de pechuga: Carne de Pechuga de Pavo magra, provista de piel integra sin hueso. Rollo Mixto de Pavo: Carne de Pechuga y Muslo de Pavo magra, provista de piel integra sin hueso																																																											
REGISTRO SANITARIO	N/A																																																											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata para producto refrigerado, para producto congelado, Sin presencia de escarcha ni agua sangre COLOR Rosado pálido uniforme Rosado pálido uniforme OLOR: Característico a Carne fresca congelada, sin olores objetables como fermentos, ácido, butíricos etc																																																											
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="text-align: left;">METODO DE MEDICION</th> <th style="text-align: left;">ESPECIFICACIONES</th> <th style="text-align: left;">NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado</td> <td>Ausente</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015																																									
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																																																									
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 2690 DE 2015																																																									
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 2690 DE 2015																																																									
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 2690 DE 2015																																																									
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="text-align: left;">EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">97</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">20,6</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td style="text-align: center;">1,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad(g)</td> <td style="text-align: center;">73,2</td> </tr> <tr> <td>Cenizas(g)</td> <td style="text-align: center;">1,2</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	97	Proteínas (g)	20,6	Grasa Total (g)	1,2	Humedad(g)	73,2	Cenizas(g)	1,2																																													
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																																																											
Calorías (Kcal)	97																																																											
Proteínas (g)	20,6																																																											
Grasa Total (g)	1,2																																																											
Humedad(g)	73,2																																																											
Cenizas(g)	1,2																																																											
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Información nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 2 Rebanadas (80g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Número de porciones por envase: 37 Aprox.</td> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">Calorías (kcal)</th> <th style="text-align: center;">Por 100g</th> <th style="text-align: center;">Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">98</td> <td style="text-align: center;">80</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td style="text-align: center;">1.2 g</td> <td style="text-align: center;">1.0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td style="text-align: center;">0.5 g</td> <td style="text-align: center;">0.4 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td style="text-align: center;">0.9 g</td> <td style="text-align: center;">0.7 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: center;">21 g</td> <td style="text-align: center;">17 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: center;">477 mg</td> <td style="text-align: center;">382 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td style="text-align: center;">0 µg ER</td> <td style="text-align: center;">0 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td style="text-align: center;">0 µg</td> <td style="text-align: center;">0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> <td style="text-align: center;">0.08 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td style="text-align: center;">56 mg</td> <td style="text-align: center;">45 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td style="text-align: center;">0.50 mg</td> <td style="text-align: center;">0.40 mg</td> </tr> </tbody> </table>			Información nutricional			Tamaño de porción: 2 Rebanadas (80g)			Número de porciones por envase: 37 Aprox.			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		98	80	Grasa total	1.2 g	1.0 g	Grasa saturada	0.5 g	0.4 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	0.9 g	0.7 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	21 g	17 g	Sodio	477 mg	382 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0 mg	0.08 mg	Calcio	56 mg	45 mg	Zinc	0.50 mg	0.40 mg
Información nutricional																																																												
Tamaño de porción: 2 Rebanadas (80g)																																																												
Número de porciones por envase: 37 Aprox.																																																												
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																										
	98	80																																																										
Grasa total	1.2 g	1.0 g																																																										
Grasa saturada	0.5 g	0.4 g																																																										
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																										
Carbohidratos totales	0.9 g	0.7 g																																																										
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																										
Azúcares totales	0 g	0 g																																																										
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																										
Proteína	21 g	17 g																																																										
Sodio	477 mg	382 mg																																																										
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																										
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																										
Hierro	0 mg	0.08 mg																																																										
Calcio	56 mg	45 mg																																																										
Zinc	0.50 mg	0.40 mg																																																										
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto Crudo, debe someterse a cocción garantizando que alcance 75°C en la parte interna Público en general.																																																											
EMPAQUE	Empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Pre-impresa o no dependiendo de la necesidad del cliente;																																																											
PRESENTACIONES COMERCIALES	Rollo de pechuga: cortes de pechuga de pavo recubiertos con la piel y moldeados por una malla con peso fijo de 500, 1000 y 2000 gramos.																																																											

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, después de abierto consumir en el menor tiempo posible.		
VIDA UTIL	16 días para refrigerado y 12 meses para congelado.		
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.		
TIPO DE CONSERVACIÓN	El producto refrigerado debe ser almacenado a una temperatura entre -2 y 4 °C El producto congelado debe ser almacenado a una temperatura de -18 °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	