
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																										
	FICHA TÉCNICA																																																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO ENTERO SIN VISCERA MARINADO																																																										
																																																											
	PLAN HACCP CÓDIGO: 02HC-FT95 VERSIÓN: 04 FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																										
INGREDIENTES	Carne de pavo magra, con piel integra, con hueso; Tiene adición de salmuera (Agua, Cloruro de Sodio, Estabilizadores E451, E450, E415, antioxidantes E301, dextrosa, agente separador E500).																																																										
REGISTRO SANITARIO	RSAD01I101713																																																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme, sin presencia de escarcha ni agua sangre COLOR: Rosado palido uniforme OLOR: Característico a Carne congelada sin olores objetables como fermentos, ácido, butíricos etc.																																																										
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>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>ISO 16649-2:2001</td> <td>< 500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td> <td>ISO 15213:20013</td> <td>< 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>< 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																																																								
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<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																																																										
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Número de porciones por envase: 40</td> </tr> <tr> <th>Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>88</td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>0.9 g</td> <td>0.9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0.4 g</td> <td>0.4 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</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>20 g</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>119 mg</td> <td>119 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 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>65 mg</td> <td>65 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1.0 mg</td> <td>1.0 mg</td> </tr> </tbody> </table>		Información nutricional			Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)			Número de porciones por envase: 40			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		88	88	Grasa total	0.9 g	0.9 g	Grasa saturada	0.4 g	0.4 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	0 g	0 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	20 g	20 g	Sodio	119 mg	119 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	65 mg	65 mg	Zinc	1.0 mg	1.0 mg
Información nutricional																																																											
Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)																																																											
Número de porciones por envase: 40																																																											
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																									
	88	88																																																									
Grasa total	0.9 g	0.9 g																																																									
Grasa saturada	0.4 g	0.4 g																																																									
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																									
Carbohidratos totales	0 g	0 g																																																									
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																									
Azúcares totales	0 g	0 g																																																									
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																									
Proteína	20 g	20 g																																																									
Sodio	119 mg	119 mg																																																									
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																									
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																									
Hierro	0 mg	0 mg																																																									
Calcio	65 mg	65 mg																																																									
Zinc	1.0 mg	1.0 mg																																																									
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 72°C temperatura interna) y público en general.																																																										
EMPAQUE	Empacado a granel o al vacío en bolsa de polietileno y cubierto con malla plástica, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente																																																										
PRESENTACIONES COMERCIALES	Desde 5 kilos hasta 10 kilos dependiendo de la orden de compra.																																																										

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	Cajas de cartón 60cm x 40 cm. Se embalan 3 o 4 Unidades empacadas por caja.		
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	14 meses		
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.		
TIPO DE CONSERVACIÓN	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	