
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																										
	FICHA TÉCNICA																																																										
			PLAN HACCP																																																								
		CÓDIGO: 02HC-FT98 VERSIÓN: 04 FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																									
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO LISTO PARA HORNEAR 																																																										
INGREDIENTES	Pavo entero, Aceite Vegetal, saborizante (sacarosa, especias, almidón, sal, hierba, extracto de especias (aceite vegetal)), Especias naturales (Cebolla, Ajo), Sal, Potenciador de sabor (dextrosa, sal, especias (mostaza y apio), extracto de levadura, dióxido de silicio), Sabor a humo. Contiene Alergeno mostaza, apio																																																										
REGISTRO SANITARIO	RSAD01I96912																																																										
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><= 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 FISICOQUIMICAS	<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>98</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>23,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>0,16</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>130,7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (mg)</td> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	98	Proteínas (g)	23,1	Grasa Saturada (g)	0,16	Sodio (g)	130,7	Carbohidratos (mg)	0,6																																													
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																																																										
Calorías (Kcal)	98																																																										
Proteínas (g)	23,1																																																										
Grasa Saturada (g)	0,16																																																										
Sodio (g)	130,7																																																										
Carbohidratos (mg)	0,6																																																										
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>94</td> <td>94</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>0,6 g</td> <td>0,6 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>23 g</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>131 mg</td> <td>131 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>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1.3 mg</td> <td>1.3 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		94	94	Grasa total	0 g	0 g	Grasa saturada	0 g	0 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	0,6 g	0,6 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	23 g	23 g	Sodio	131 mg	131 mg	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	1.3 mg	1.3 mg
Información nutricional																																																											
Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)																																																											
Número de porciones por envase: 40																																																											
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																									
	94	94																																																									
Grasa total	0 g	0 g																																																									
Grasa saturada	0 g	0 g																																																									
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																									
Carbohidratos totales	0,6 g	0,6 g																																																									
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																									
Azúcares totales	0 g	0 g																																																									
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																									
Proteína	23 g	23 g																																																									
Sodio	131 mg	131 mg																																																									
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	1.3 mg	1.3 mg																																																									
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto Crudo, debe someterse a cocción garantizando que alcance 74°C en la parte interna Público en general, excepto personas que presenten reacción alérgica a los ingredientes																																																										
EMPAQUE	Empacado al vacío en bolsa grado alimenticio de primer uso especial para horneo, 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 5 a 6 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	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, resolución 810/2021	
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
<small>Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización. Página 1 de 1</small>		