
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																												
	FICHA TÉCNICA																												
			PLAN HACCP																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMÓN DE PAVO		CÓDIGO: 02HC-FT101																										
			VERSIÓN: 04																										
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																										
INGREDIENTES	<p>Carne de pechuga de pavo, agua, agente aglutinante (almidón modificado de yuca, trigo o papa), agente aglutinante (proteína aislada de soya), aceite vegetal (mezcla de soya de palma), sal yodada, sabor artificial de pavo (proteína vegetal hidrolizada, sabor cárnico, extracto de levadura), antioxidante (eritorbato de sodio), gelificante (carragenina), agente conservante (nisina y mezcla de ácidos orgánicos (ácido láctico), regulador de pH (polifosfato de sodio), dextrosa, especias finas en polvo (ajo, cebolla, comino, laurel, tomillo), sabor artificial a pavo (aceite de canola, aceite girasol, grasa de pavo), agente preservante (nitrito de sodio), saborizante (humo líquido condensado). Contiene trigo y derivados de soya (alergenos).</p>																												
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021182-2022																												
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<p>APARIENCIA: Tajadas delgadas con granulometría gruesa por pechuga en trozos. COLOR: Beige claro. TEXTURA: Firme consistente. OLOR: A especias naturales, pavo ahumado.</p>																												
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES NORMA CARNICOS COCIDOS</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>RECuento MESOFILOS AEROBIOS UFC/g</td> <td>-</td> <td>300.000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>N.M.P COLIFORMES TOTALES</td> <td>100</td> <td>1.100 microorganismo/g</td> </tr> <tr> <td>COLIFORMES FECALES</td> <td>-</td> <td>< 3 microorganismo/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g</td> <td><10</td> <td>1000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)</td> <td>-</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA EN 25 g</td> <td>AUSENCIA</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>LISTERIA MONOCYTOGENES EN 25 g</td> <td>AUSENCIA</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIONES NORMA CARNICOS COCIDOS		MIN	MAX	RECuento MESOFILOS AEROBIOS UFC/g	-	300.000 UFC/g	N.M.P COLIFORMES TOTALES	100	1.100 microorganismo/g	COLIFORMES FECALES	-	< 3 microorganismo/g	Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g	<10	1000 UFC/g	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)	-	<100 UFC/g	SALMONELLA EN 25 g	AUSENCIA	-	LISTERIA MONOCYTOGENES EN 25 g	AUSENCIA	-
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIONES NORMA CARNICOS COCIDOS																												
	MIN	MAX																											
RECuento MESOFILOS AEROBIOS UFC/g	-	300.000 UFC/g																											
N.M.P COLIFORMES TOTALES	100	1.100 microorganismo/g																											
COLIFORMES FECALES	-	< 3 microorganismo/g																											
Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g	<10	1000 UFC/g																											
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)	-	<100 UFC/g																											
SALMONELLA EN 25 g	AUSENCIA	-																											
LISTERIA MONOCYTOGENES EN 25 g	AUSENCIA	-																											
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>EN 100 G DE JAMÓN (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15,7</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>625,3</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>73,8</td> </tr> <tr> <td>Calcio (g)</td> <td>38,2</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g)</td> <td>3,5</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE JAMÓN (100%)	Calorías (Kcal)	93	Proteínas (g)	15,7	Grasa Total (g)	0,5	Sodio (g)	625,3	Humedad (g)	73,8	Calcio (g)	38,2	Cenizas (g)	3,5										
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE JAMÓN (100%)																												
Calorías (Kcal)	93																												
Proteínas (g)	15,7																												
Grasa Total (g)	0,5																												
Sodio (g)	625,3																												
Humedad (g)	73,8																												
Calcio (g)	38,2																												
Cenizas (g)	3,5																												
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	<p>Producto cocido listo para consumir. Puede asarse, cocinarse o dorarse para consumirlo caliente.</p>																												



EMPAQUE	El jamon de pavo se empaqa en : material plástico, con alta barrera al oxígeno y la humedad, con etiqueta impresa con toda la información empresarial y del alimento según la norma vigente.						
PRESENTACIONES COMERCIALES	Producto empacado al vacío tajado con peso neto de 250g , 500g y 1000 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 abierto consumir en el menor tiempo posible.						
VIDA UTIL	35 días						
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 2674 del 2013, Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, Resolución 810/2021						
TABLA NUTRICIONAL	<p>Cada porción de 2 rebanadas (41,66g) contiene:</p> <table border="1"> <tr> <td>Calorías 50 3%</td> <td>Grasa Total 2g 3%</td> <td>Grasa Saturada 0.5g 3%</td> <td>Sodio 370mg 15%</td> </tr> </table> <p>Los Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías</p>			Calorías 50 3%	Grasa Total 2g 3%	Grasa Saturada 0.5g 3%	Sodio 370mg 15%
Calorías 50 3%	Grasa Total 2g 3%	Grasa Saturada 0.5g 3%	Sodio 370mg 15%				
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					