

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																	
	FICHA TÉCNICA																	
			PLAN HACCP															
	CÓDIGO: 02HC-FT93																	
VERSIÓN: 04																		
FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA DE PAVO																	
INGREDIENTES	Hueso de pechuga, hueso de costillar y hueso de cuello.																	
REGISTRO SANITARIO	N/A																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme al ejercer presión COLOR: Rosado pálido uniforme. OLOR: Característico a Carne congelada.																	
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 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA															
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015															
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015															
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/ RSL 2690 DE 2015															
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>172</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>66,9</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g)</td> <td>2,6</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	172	Proteínas (g)	14,3	Grasa Total (g)	9,9	Humedad (g)	66,9	Cenizas (g)	2,6				
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																	
Calorías (Kcal)	172																	
Proteínas (g)	14,3																	
Grasa Total (g)	9,9																	
Humedad (g)	66,9																	
Cenizas (g)	2,6																	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto usado para la preparación de alimentos para consumo humano como embutidos y todo tipo de carnes frías. Producto usado para la preparación de alimentos para consumo animal en formulaciones de concentrado y alimento húmedo.																	
EMPAQUE	Empacado a granel grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Pre-impresa o no dependiendo de la necesidad del cliente.																	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bloques a granel de 12 a 15 kilos Presentación de 5 Kg. Presentación de 10-15KG.																	
ROTULADO	Cada producto se encuentra rotulada: 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.																	
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	10 días para refrigerado y 10 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	