
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																											
	FICHA TÉCNICA		PLAN HACCP																																																									
			CÓDIGO: 02HC-FT75																																																									
			VERSIÓN: 04																																																									
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN CARNE MOLIDA (TUBO)																																																											
INGREDIENTES	Pavo (presa), Agua, Harina precocida de arveja, sal, aroma natural, polifosfatos (regulador de acidez)																																																											
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021294-2022																																																											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme. Sin presencia de agua sangre. COLOR: Rosado pálido 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>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"> <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																																																											
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: 5</td> </tr> <tr> <th>Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>170</td> <td>170</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>9.9 g</td> <td>9.9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>5.4 g</td> <td>5.4 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>6.3 g</td> <td>6.3 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>14 g</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>635 mg</td> <td>635 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>1.1 mg</td> <td>1.1 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>218 mg</td> <td>218 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>2.3 mg</td> <td>2.3 mg</td> </tr> </tbody> </table>			Información nutricional			Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)			Número de porciones por envase: 5			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		170	170	Grasa total	9.9 g	9.9 g	Grasa saturada	5.4 g	5.4 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	6.3 g	6.3 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	14 g	14 g	Sodio	635 mg	635 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	1.1 mg	1.1 mg	Calcio	218 mg	218 mg	Zinc	2.3 mg	2.3 mg
Información nutricional																																																												
Tamaño de porción: 1 Rebanada (100g)																																																												
Número de porciones por envase: 5																																																												
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																										
	170	170																																																										
Grasa total	9.9 g	9.9 g																																																										
Grasa saturada	5.4 g	5.4 g																																																										
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																										
Carbohidratos totales	6.3 g	6.3 g																																																										
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																										
Azúcares totales	0 g	0 g																																																										
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																										
Proteína	14 g	14 g																																																										
Sodio	635 mg	635 mg																																																										
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																										
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																										
Hierro	1.1 mg	1.1 mg																																																										
Calcio	218 mg	218 mg																																																										
Zinc	2.3 mg	2.3 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 en funda multiflex pre impresa de grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																																																											
PRESENTACIONES COMERCIALES	Peso neto 500 gramos.																																																											
ROTULADO	Cada tubo se encuentra rotulado: Nombre de la empresa, número de lote, fecha de vencimiento, 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 frio, 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 242/2013.		
CODIGO DE BARRAS	7700387617510		
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	