

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																									
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																																																									
			PLAN HACCP																																																							
	CÓDIGO: 02HC-FT76																																																									
VERSIÓN: 04																																																										
FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN CARNE OSCURA MOLIDA																																																									
INGREDIENTES	Carne de Pierna de Pavo.																																																									
REGISTRO SANITARIO	N/A																																																									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme. Sin presencia de escarcha ni agua sangre. COLOR: Rosado pálido uniforme. OLOR: Característico a Carne fresca 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>&lt;= 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 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>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 rowspan="2">Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> <tr> <th>170</th> <th>170</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa total</td> <td>9.9 g</td> <td>9.9 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada</b></td> <td><b>5.4 g</b></td> <td><b>5.4 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans</b></td> <td><b>0 mg</b></td> <td><b>0 mg</b></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><b>Azúcares añadidos</b></td> <td><b>0 g</b></td> <td><b>0 g</b></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>14 g</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td><b>635 mg</b></td> <td><b>635 mg</b></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	<b>Grasa saturada</b>	<b>5.4 g</b>	<b>5.4 g</b>	<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>	Carbohidratos totales	6.3 g	6.3 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	Proteína	14 g	14 g	<b>Sodio</b>	<b>635 mg</b>	<b>635 mg</b>	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																																																								
<b>Grasa saturada</b>	<b>5.4 g</b>	<b>5.4 g</b>																																																								
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>																																																								
Carbohidratos totales	6.3 g	6.3 g																																																								
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																								
Azúcares totales	0 g	0 g																																																								
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																																								
Proteína	14 g	14 g																																																								
<b>Sodio</b>	<b>635 mg</b>	<b>635 mg</b>																																																								
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 a granel o en bolsa de polietileno sin vacío, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Pre-impresa o no dependiendo de la necesidad del cliente																																																									
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentación de 10 a 15 Kg. Presentación de 5 Kg. Presentación de 1Kg.																																																									
ROTULADO	Cada bandeja de 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																																																									

<b>EMBALAJE</b>	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.		
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.		
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	8 meses.		
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2. Resolución 242 del 2013.		
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	El producto congelado debe ser almacenado a una temperatura de -18 °C		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<b>PAVOS DEL CAMPO</b>		
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b>	<b>GERENCIA</b>
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	