

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD															
	<b>FICHA TÉCNICA</b>															
			PLAN HACCP													
		CÓDIGO: 02HC-FT101														
		VERSIÓN: 04														
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023														
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PAVO EN CHORIZO</b>															
<b>INGREDIENTES</b>	Carne de pavo, grasa de cerdo, agua , proteína de soya(retenedor de humedad), sal , pimentón, cebolla, tripolifosfato de sodio(regulador de acidez), acetatos de sodio(antioxidante),nitrito de sodio(fijador de color). <b>Contiene soya, puede contener trazas de derivados de proteína lactea, nuez de árbol, apio, gluten, huevo, crustaceos.</b>															
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSD01115014															
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza COLOR: rosado claro OLOR: Aroma intenso debido a la mezcla de componentes provenientes de la maduración de la carne, sin que predomine ninguno de ellos.															
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>Limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios Mesofilos</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>Coliformes NMP/g</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP/g</td> <td>120-1100</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)</td> <td>100-1000</td> </tr> <tr> <td>Esporulados sulfito Reductores</td> <td>100-1001</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>		Microorganismo	Limite	Aerobios Mesofilos	.....	Coliformes NMP/g	.....	Coliformes Totales NMP/g	120-1100	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)	100-1000	Esporulados sulfito Reductores	100-1001	Salmonella / 25g	Ausente
Microorganismo	Limite															
Aerobios Mesofilos	.....															
Coliformes NMP/g	.....															
Coliformes Totales NMP/g	120-1100															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)	100-1000															
Esporulados sulfito Reductores	100-1001															
Salmonella / 25g	Ausente															
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>EN 80 G DE PAVO (1 und)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>254</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>19,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada(g)</td> <td>9,07</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>971,2</td> </tr> <tr> <td>Azucares (g)</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	EN 80 G DE PAVO (1 und)	Calorías (Kcal)	254	Proteínas (g)	15,1	Grasa Total (g)	19,1	Grasa saturada(g)	9,07	Sodio (g)	971,2	Azucares (g)	0
CARACTERÍSTICAS	EN 80 G DE PAVO (1 und)															
Calorías (Kcal)	254															
Proteínas (g)	15,1															
Grasa Total (g)	19,1															
Grasa saturada(g)	9,07															
Sodio (g)	971,2															
Azucares (g)	0															
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Público en general, para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 75°C temperatura interna)															
<b>EMPAQUE</b>	Empacado en bolsa grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.															
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Producto empacado al vacío por 5 unidades – 400 gramos															
<b>ROTULADO</b>	Lote JUL DDMMAA JUL: día de recibo del pavo y/o día de empaque del producto fresco o congelado. DD MM AA: día – mes –año del sacrificio Fecha de vencimiento DD MM AA : día mes año de fin de vida útil Datos empresa: Nombre y dirección de la empresa que fabrica y de la empresa que comercializa. Datos Legales: Registro Sanitario –Peso Neto															

<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 abierto consumir en el menor tiempo posible.																																																										
<b>VIDA UTIL</b>	45 días																																																										
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 3075/97, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, resolución 810/2021																																																										
<b>TABLA NUTRICIONAL</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3"><b>Información nutricional</b></th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Chorizo (80g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Número de porciones por envase: 5</td> </tr> <tr> <th><b>Calorías (kcal)</b></th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td><b>253</b></td> <td><b>200</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>19 g</td> <td>15.0 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada</b></td> <td><b>9.1 g</b></td> <td><b>7.3 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>5.4 g</td> <td>4.3 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>15 g</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td><b>971 mg</b></td> <td><b>777 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>2.3 mg</td> <td>1.8 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>44 mg</td> <td>35 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1.4 mg</td> <td>1.1 mg</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Información nutricional</b>			Tamaño de porción: 1 Chorizo (80g)			Número de porciones por envase: 5			<b>Calorías (kcal)</b>	Por 100g	Por porción		<b>253</b>	<b>200</b>	Grasa total	19 g	15.0 g	<b>Grasa saturada</b>	<b>9.1 g</b>	<b>7.3 g</b>	<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>	Carbohidratos totales	5.4 g	4.3 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	15 g	12 g	<b>Sodio</b>	<b>971 mg</b>	<b>777 mg</b>	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	2.3 mg	1.8 mg	Calcio	44 mg	35 mg	Zinc	1.4 mg	1.1 mg
<b>Información nutricional</b>																																																											
Tamaño de porción: 1 Chorizo (80g)																																																											
Número de porciones por envase: 5																																																											
<b>Calorías (kcal)</b>	Por 100g	Por porción																																																									
	<b>253</b>	<b>200</b>																																																									
Grasa total	19 g	15.0 g																																																									
<b>Grasa saturada</b>	<b>9.1 g</b>	<b>7.3 g</b>																																																									
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>																																																									
Carbohidratos totales	5.4 g	4.3 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	15 g	12 g																																																									
<b>Sodio</b>	<b>971 mg</b>	<b>777 mg</b>																																																									
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																									
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																									
Hierro	2.3 mg	1.8 mg																																																									
Calcio	44 mg	35 mg																																																									
Zinc	1.4 mg	1.1 mg																																																									
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>																																																											
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	7700387000473																																																										
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	El producto refrigerado debe ser almacenado a una temperatura entre -2 y 4 °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																																																									