

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																												
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																												
			PLAN HACCP																										
			CÓDIGO: 02HC-FT101																										
		VERSIÓN: 04																											
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																											
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO EN SALCHICHA																												
INGREDIENTES	Carne de pavo ( contramuslo, punta de ala) Agua, Piel de pollo, agente aglutinantes(proteína aislada de soya), agente aglutinante(almidon modificado de yuca o trigo), Sal yodada, saborizante(leche en polvo), reguladores de pH(polifosfato de sodio), sabor identico al natural(sabor pavo),potenciador de sabor(extracto de levadura), saborizantes (humo liquido condensado), agente preservante(nitrito de sodio),enturbiante (dioxido de titanio), colorante natural (annato), conservantes(mezcla de acidos organicos(acidos lacticos) y nisina, <b>contiene alergenos de soya y lactosa.</b>																												
REGISTRO SANITARIO	RSA-003522-2017																												
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza. COLOR: Color rosado claro por dentro y café claro por fuera OLOR: A especias naturales y pollo																												
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>&lt; 3 microorganismo/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas clostridium sulfito reductores UFC/g</td> <td>&lt;10</td> <td>1000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa (+)</td> <td>-</td> <td>&lt;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>POR PRCIÓN DE 50 g (1 UNIDAD)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALORIAS (KCAL)</td> <td>60g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS(G)</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>GRASA TOTAL(G)</td> <td>1g</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	POR PRCIÓN DE 50 g (1 UNIDAD)	CALORIAS (KCAL)	60g	PROTEINAS(G)	7g	GRASA TOTAL(G)	1g																		
CARACTERÍSTICAS	POR PRCIÓN DE 50 g (1 UNIDAD)																												
CALORIAS (KCAL)	60g																												
PROTEINAS(G)	7g																												
GRASA TOTAL(G)	1g																												
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general, para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 75°C temperatura interna) se puede consumir solo o como ingrediente de otras preparaciones. Puede asarse, freírse o cocinarse para consumirlo caliente. Puede ser consumido por toda la población en general, a excepción de las personas que presenten reacciones alérgicas a alguno de los ingredientes.																												
EMPAQUE	Empacado en bolsa grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																												
PRESENTACIONES COMERCIALES	Producto empacado al vacío por 7 unidades – 350 gramos																												

<b>ROTULADO</b>	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	
<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>	40 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>	<p><b>Información Nutricional</b> Porción: 1 unidad (50g), Porciones por envase: 7 unidades, Cantidad/Porción: Calorías 60, Calorías de grasa 10, Grasa Total 1g (2% VD), Colesterol 15mg (5% VD), Sodio 350 mg (15% VD), Carb. Totales 5g (2% VD), Proteína 7g (14% VD), Calcio (2% VD). No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans, fibra, Vitamina A, Vitamina C y hierro *Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.</p>	
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>	 <p>EXCESO EN SODIO MINSALUD</p>	
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	7700387423883	
<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