


	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD															
	<b>FICHA TÉCNICA</b>															
			<b>PLAN HACCP</b>													
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PAVO EN PECHUGA NATURAL</b>															
																
	CÓDIGO: 02HC-FT101 VERSIÓN: 04 FECHA EMISIÓN: ENERO 2023															
<b>INGREDIENTES</b>	CARNE DE PAVO, AGUA, SAL YODADA, EDULCORANTE (JARABE DE GLUCOSA), REGULADOR DE ACIDEZ (TRI Y DIFOSFATO DE SODIO), ESTABILIZANTE (CARRAGENINA), ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), RESALTADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), CONSERVANTES (ACETATO DE SODIO, NISINA(25PPM)), ESTABILIZANTE (GOMA XANTAN), ESPECIAS NATURALES (MOSTAZA, APIO), RESALTADOR DE SABOR (EXTRACTO DE LEVADURA), AGENTE AGLUTINANTE (PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA DE SOYA).. Contiene Alergenos (Soya y Mostaza).															
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-0021182-2022															
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata COLOR: Blanco hueso OLOR: Característico de pavo															
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>LIMITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Totales NMP/g</td> <td>&lt;3 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)</td> <td>&lt;100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas sulfito Reductores</td> <td>100-1001</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria</i> sp.</td> <td>Ausente/25g</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMO	LIMITE	Coliformes Totales NMP/g	<3 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)	<100 UFC/g	Recuento de Esporas sulfito Reductores	100-1001	Salmonella / 25g	Ausente/25g	<i>Listeria</i> sp.	Ausente/25g		
MICROORGANISMO	LIMITE															
Coliformes Totales NMP/g	<3 UFC/g															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo (UFC/g)	<100 UFC/g															
Recuento de Esporas sulfito Reductores	100-1001															
Salmonella / 25g	Ausente/25g															
<i>Listeria</i> sp.	Ausente/25g															
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/80g)</td> <td>630</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>74,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g/80g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g/80g)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg/80g)</td> <td>45</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)	Proteínas (g)	15	Sodio (mg/80g)	630	Humedad (g)	74,3	Grasa total (g/80g)	0	Carbohidratos totales (g/80g)	2	Colesterol (mg/80g)	45
CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)															
Proteínas (g)	15															
Sodio (mg/80g)	630															
Humedad (g)	74,3															
Grasa total (g/80g)	0															
Carbohidratos totales (g/80g)	2															
Colesterol (mg/80g)	45															
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Personas mayores a 2 años y todo aquel que no presente alergia o hipersensibilidad a alimentos que puedan contener trazas de soya, apio, pimentón y gluten de trigo y/o maíz, nuez moscada, tartrazina, carmín de cochinilla y sulfito de sodio.No requiere cocción. Úselo como ingrediente para pizzas o en sus preparaciones culinarias.															
<b>EMPAQUE</b>	Empacado en bolsa al vacío grado alimenticio de primer uso, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.															
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Producto empacado al vacío por 250 gramos															

<b>ROTULADO</b>	<p>Datos del producto  Nombre del producto  Cantidad por bolsa;  Especificaciones de conservación: Congelación /Refrigeración  Código Barras  Nombre y dirección del fabricante  Nombre y dirección del distribuidor  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  Datos Legales: Registro Sanitario si aplica –Peso Neto.</p>																																													
<b>EMBALAJE</b>	<p>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.</p>																																													
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<p>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.</p>																																													
<b>VIDA UTIL</b>	<p>45 días</p>																																													
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	<p>Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013,Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021</p>																																													
<b>TABLA NUTRICIONAL</b>	<table border="1" data-bbox="667 1104 1123 1541"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Tajada (42 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: 6 Aprox.</td> </tr> <tr> <th rowspan="2">Calorías (kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td><b>95</b></td> <td><b>40</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>0,7 g</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada</b></td> <td><b>0,2 g</b></td> <td><b>0,1 g</b></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>2,1 g</td> <td>0,9 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>20 g</td> <td>8,4 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td><b>1020 mg</b></td> <td><b>428 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 mg</td> <td>0,08 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>46 mg</td> <td>19 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,70 mg</td> <td>0,29 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3">No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b>, Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.</td> </tr> </tbody> </table>	Información Nutricional			Tamaño de porción: 1 Tajada (42 g)			Numero de porciones por envase: 6 Aprox.			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		<b>95</b>	<b>40</b>	Grasa total	0,7 g	0,3 g	<b>Grasa saturada</b>	<b>0,2 g</b>	<b>0,1 g</b>	Carbohidratos totales	2,1 g	0,9 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	Proteína	20 g	8,4 g	<b>Sodio</b>	<b>1020 mg</b>	<b>428 mg</b>	Hierro	0 mg	0,08 mg	Calcio	46 mg	19 mg	Zinc	0,70 mg	0,29 mg	No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b> , Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.		
Información Nutricional																																														
Tamaño de porción: 1 Tajada (42 g)																																														
Numero de porciones por envase: 6 Aprox.																																														
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																												
		<b>95</b>	<b>40</b>																																											
Grasa total	0,7 g	0,3 g																																												
<b>Grasa saturada</b>	<b>0,2 g</b>	<b>0,1 g</b>																																												
Carbohidratos totales	2,1 g	0,9 g																																												
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																												
Proteína	20 g	8,4 g																																												
<b>Sodio</b>	<b>1020 mg</b>	<b>428 mg</b>																																												
Hierro	0 mg	0,08 mg																																												
Calcio	46 mg	19 mg																																												
Zinc	0,70 mg	0,29 mg																																												
No es fuente significativa de <b>Grasas trans</b> , Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.																																														
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>																																													
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	<p>7700387000053</p>																																													
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	<p>Mantengase almacenado a una temperatura entre 0 y 4 °C</p>																																													

<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	INDUCOLCARNES S.A.S, Calle 81 N° 90-57. PARA: AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas- Risaralda.		
<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	