
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																	
	FICHA TÉCNICA																	
	PLAN HACCP																	
		CÓDIGO: 02HC-FT112 VERSIÓN: 04 FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA DE PAVO AHUMADA																	
INGREDIENTES	Carne de pavo, agua, proteína de soya, sal, conservante (mezcla de metabisulfito de sodio, acetato de sodio, citrato de sodio, ascorbato de sodio, acetato de sodio, dióxido de silicio y nisina), estabilizante (almidón de papa) estabilizante (carreginina), sabor natural a pavo, regulador de acidez (polifosfato de sodio) antioxidante (eritorbato de sodio) especia natural (ajo en polvo) CONTIENE SOYA.																	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0016696-2021																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme, pero a la precisión se recupera el tejido de forma inmediata COLOR: Rosado pálido uniforme OLOR: Característico a Carne fresca, 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 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>E. coli genérico</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter spp</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Ausencia</td> <td>RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021	E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021	Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA															
Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditado	Ausente	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021															
E. coli genérico	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021															
Campylobacter spp	PCR en tiempo real	Ausencia	RSL 402 DE 2002/RSL 810 DE 2021															
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>170</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>5,4</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>635</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>218</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	170	Proteínas (g)	14	Grasa Saturada (g)	5,4	Sodio (mg)	635	Calcio (mg)	218				
CARACTERÍSTICA	EN 100 G DE PAVO (100%)																	
Calorías (Kcal)	170																	
Proteínas (g)	14																	
Grasa Saturada (g)	5,4																	
Sodio (mg)	635																	
Calcio (mg)	218																	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto Crudo, debe someterse a cocción garantizando que alcance 75°C en la parte interna Público en general.																	
EMPAQUE	Empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Empacado por unidad. Peso variable: rango de peso 400 gr																	
ROTULADO	Cada producto se encuentra rotulado: número de lote, fecha de vencimiento.																	
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 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.																	
VIDA UTIL	45 días.																	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021																	

TABLA NUTRICIONAL	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Información nutricional (100g): Calorías 194, Grasa total 14 g, Grasa saturada 5.7 g, Carbohidratos totales 0 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 17 g, Sodio 195 mg, Hierro 1.3 mg, Calcio 67 mg.</p> <p>Información nutricional (porción): Tamaño de porción: 1 Trozo (100 g), Numero de porciones por envase: 5 porciones Aprox., Calorías 194, Grasa total 14 g, Grasa saturada 5.7 g, 13 mg, Carbohidratos totales 0 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 17 g, Sodio 195 mg, Hierro 1.3 mg, Calcio 67 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Fibra dietaria, Azúcares totales, zinc, Vitamina A y Vitamina D.</p> </div>
SELLO DE ADVERTENCIA	
FABRICADO Y EMPACADO POR	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.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Manténgase refrigerado a una temperatura entre 0 y 4°C
MARCA COMERCIAL	PAVOS DEL CAMPO
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP
	APROBADO POR:
	GERENCIA
<p style="font-size: small;">Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización. Página 1 de 1</p>	