

	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 SALCHICHA</b> 																											
<b>INGREDIENTES</b>	Carne blanca de pavo, Agua, Piel de pavo, Agente aglutinante (Almidon modificado de yuca, trigo o papa), Agente aglutinante (Proteina de soya), Vinagre blanco, Saborizante artificial a pavo asado, Sal, Acentuador de sabor (Maltodextrina, cloruro de potasio, azucar, extracto de levadura), Sabor natural (Pavo rostizado), Regulador de acidez (Difosfato de potasio), Saborizante Leche en polvo, Saborizante natural (humo liquido), Resaltador de sabor (Proteina vegetal de soya), agente preservante (nitrito de sodio), antioxidante (eritorbato de sodio). Contiene alérgeno (Trigo, Soya y leche).																											
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-003522-2017																											
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	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																											
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<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	-																										
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<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																											
<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) 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.																											
<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 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>	45 días de vida útil elaborado por CARNES CASA BLANCA 40 días de vida útil elaborado por AVICAMPO		
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013, Resolución 2674 modificado por resolución 810/2021		
<b>TABLA NUTRICIONAL</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Información nutricional (100g):</b> <b>Calorías 138</b>, Grasa total 4,4 g, <b>Grasa saturada 1,6 g</b>, Carbohidratos totales 6,5 g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 18 g, <b>Sodio 591 mg</b>, Hierro 0,61mg, Calcio 0 mg, Zinc 0,49 mg.</p> <p><b>Información nutricional (porción):</b> <b>Tamaño de porción:</b> 1 Unidad (50g), <b>Numero de porciones por envase:</b> 7 porciones, <b>Calorías 68</b>, Grasa total 2,2 g, <b>Grasa saturada 0,8 g</b>, Carbohidratos totales 3,3 g, <b>Azúcares añadidos 0 g</b>, Proteína 8,9 g, <b>Sodio 296 mg</b>, Hierro 0,31mg, Calcio 0 mg, Zinc 0,25 mg. No es fuente significativa de Grasas Trans, Fibra dietaria, azúcares totales Vitamina A, Vitamina D.</p> </div>		
<b>SELLO DE ADVERTENCIA</b>			
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	7700387423883		
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Mantengase almacenado a una temperatura entre 0 a 4 °C		
<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Via turin la popa - pedregales; Dosquebradas- Risaralda. PBX (6) 313 0850 CARNES CASABLANCA S.A.S, Calle 72 #64-155 MEDELLIN - ANTIOQUIA		
<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	