

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																					
	FICHA TÉCNICA																					
			PLAN HACCP																			
		CÓDIGO: 02HC-FT94 VERSIÓN: 04 FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO ENTERO CON VISCERA MARINADO																					
INGREDIENTES	Carne de Pavo magra, con piel integra, hueso y con víscera (hígado, molleja, corazón), salmuera (Agua, Sal, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), proteína de origen vegetal).																					
REGISTRO SANITARIO	RSA-0025727-2023																					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Firme, sin presencia de escarcha ni agua sangre COLOR: Rosado palido 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>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>ISO 16649-2:2001</td> <td>< 500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td> <td>ISO 15213:20013</td> <td>< 100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor</td> <td>ISO 15213:20013</td> <td>< 100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella spp</td> <td>Búsqueda de Salmonella spp</td> <td>Ausente</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA	NMP Coliformes fecales/g	ISO 16649-2:2001	< 500	RSL 402 DE 2002	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002	Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002	Búsqueda de Salmonella spp	Búsqueda de Salmonella spp	Ausente	RSL 402 DE 2002
CARACTERÍSTICAS	METODO DE MEDICION	ESPECIFICACIONES	NORMA																			
NMP Coliformes fecales/g	ISO 16649-2:2001	< 500	RSL 402 DE 2002																			
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002																			
Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor	ISO 15213:20013	< 100	RSL 402 DE 2002																			
Búsqueda de Salmonella spp	Búsqueda de Salmonella spp	Ausente	RSL 402 DE 2002																			
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>EN 100 G DE PAVO (100%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>97</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>19,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Humedad(g)</td> <td>77,7</td> </tr> <tr> <td>Cenizas(g)</td> <td>1,2</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	97	Proteínas (g)	19,9	Grasa Total (g)	0,9	Humedad(g)	77,7	Cenizas(g)	1,2								
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																					
Calorías (Kcal)	97																					
Proteínas (g)	19,9																					
Grasa Total (g)	0,9																					
Humedad(g)	77,7																					
Cenizas(g)	1,2																					
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)</td> </tr> <tr> <th rowspan="2">Sodio (mg)</th> <th>Por 100 g</th> <th>Por Porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>119</td> <td>119</td> </tr> </tbody> </table>		Información Nutricional			Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)			Sodio (mg)	Por 100 g	Por Porción		119	119								
Información Nutricional																						
Tamaño de Porción: 1 Trozo (100g)																						
Sodio (mg)	Por 100 g	Por Porción																				
		119	119																			
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para el consumo en cualquier forma de cocción (mayor a 72°C temperatura interna) y público en general.																					
EMPAQUE	Empacado a granel o al vacío en bolsa de polietileno, cubierto con malla plástica según la necesidad del cliente, grado alimenticio, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente.																					
PRESENTACIONES COMERCIALES	Desde 5 kilos hasta 10 kilos dependiendo de la orden de compra.																					
ROTULADO	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																					
EMBALAJE	Cajas de cartón 60cm x 40 cm. Se embalgan 3 o 4 Unidades empacadas por caja.																					

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 descongelado no volver a congelar.	
VIDA UTIL	24 Meses	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500/2007, Resolución 5109/05, NTC 3644-2, Resolución 242 del 2013.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantengase almacenado a una temperatura de -18 °C	
LEYENDA DE MARINADO	Este producto contiene un 13% de una solución de agua, sal y polifosfatos para retener humedad, mejorar jugosidad y textura, por el método de inyección	
FABRICADO Y EMPACADO POR	AGROAVICOLA SAN MARINO S.A, Calle 1 # 10W-151 Vía Turín la popa - pedregales; Dosquebradas-Risaralda.	
MARCA COMERCIAL	PAVOS DEL CAMPO, ÉXITO , POMONA.	
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR: GERENCIA
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1