

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																																																											
	<b>FICHA TÉCNICA</b>																																																											
			PLAN HACCP																																																									
			CÓDIGO: 02HC-FT98																																																									
		VERSIÓN: 04																																																										
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2023																																																										
NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>PAVO LISTO PARA HORNEAR</b> <b>PAVO ENTERO ADOBADO</b>																																																											
INGREDIENTES	Pavo entero, Aceite Vegetal, saborizante (sacarosa, especias, almidón, sal, hierba, extracto de especias (aceite vegetal)), Especias naturales (Cebolla, Ajo), Sal, Potenciador de sabor (dextrosa, sal, especias (mostaza y apio), extracto de levadura, dióxido de silicio), Sabor a humo. Contiene Alergeno mostaza, apio.																																																											
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021621-2022																																																											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	TEXTURA: Consistencia firme a la presión, uniforme a lo largo de la pieza. COLOR: Caramelo OLOR: Ahumado																																																											
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>&lt;= 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 FISICOQUIMICAS	<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>98</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>23,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>0,16</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>130,7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (mg)</td> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)	Calorías (Kcal)	98	Proteínas (g)	23,1	Grasa Saturada (g)	0,16	Sodio (g)	130,7	Carbohidratos (mg)	0,6																																													
CARACTERÍSTICAS	EN 100 G DE PAVO (100%)																																																											
Calorías (Kcal)	98																																																											
Proteínas (g)	23,1																																																											
Grasa Saturada (g)	0,16																																																											
Sodio (g)	130,7																																																											
Carbohidratos (mg)	0,6																																																											
TABLA NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porción 1 Trozo (100 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Numero de porciones por envase: 50 Aprox.</td> </tr> <tr> <th>Calorías (kcal)</th> <th>Por 100 g</th> <th>Por 100 g</th> </tr> <tr> <td></td> <td>114</td> <td>114</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>1,9 g</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada 0 g</td> <td>0,6 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada 0 g</b></td> <td><b>0 g</b></td> <td><b>0 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans 0 g</b></td> <td><b>0 mg</b></td> <td><b>0 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td> <td>3,3 g</td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales 0 g</td> <td>0 g</td> <td>0 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>21 g</td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td><b>180 mg</b></td> <td><b>180 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>0 µg ER</td> <td>0 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0 µg</td> <td>0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0,40 mg</td> <td>0,40 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0,70 mg</td> <td>0,70 mg</td> </tr> </tbody> </table>			Información Nutricional			Tamaño de porción 1 Trozo (100 g)			Numero de porciones por envase: 50 Aprox.			Calorías (kcal)	Por 100 g	Por 100 g		114	114	Grasa Total	1,9 g	1,9 g	Grasa saturada 0 g	0,6 g	0,6 g	<b>Grasa saturada 0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>Grasa trans 0 g</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>	Carbohidratos Totales	3,3 g	3,3 g	Azúcares Totales 0 g	0 g	0 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	Proteína	21 g	21 g	<b>Sodio</b>	<b>180 mg</b>	<b>180 mg</b>	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0,40 mg	0,40 mg	Calcio	0 mg	0 mg	Zinc	0,70 mg	0,70 mg
Información Nutricional																																																												
Tamaño de porción 1 Trozo (100 g)																																																												
Numero de porciones por envase: 50 Aprox.																																																												
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por 100 g																																																										
	114	114																																																										
Grasa Total	1,9 g	1,9 g																																																										
Grasa saturada 0 g	0,6 g	0,6 g																																																										
<b>Grasa saturada 0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																																										
<b>Grasa trans 0 g</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>																																																										
Carbohidratos Totales	3,3 g	3,3 g																																																										
Azúcares Totales 0 g	0 g	0 g																																																										
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																																										
Proteína	21 g	21 g																																																										
<b>Sodio</b>	<b>180 mg</b>	<b>180 mg</b>																																																										
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																										
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																										
Hierro	0,40 mg	0,40 mg																																																										
Calcio	0 mg	0 mg																																																										
Zinc	0,70 mg	0,70 mg																																																										
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto Crudo, debe someterse a cocción garantizando que alcance 74°C en la parte interna Público en general, excepto personas que presenten reacción alérgica a los ingredientes																																																											
EMPAQUE	Empacado al vacío en bolsa grado alimenticio de primer uso especial para horneado, de acuerdo a las especificaciones de la norma nacional vigente. Cada unidad viene adicionalmente empacada en bolsa resellable como empaque secundario.																																																											

<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Presentación de 5 a 7 kg
<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 descongelado no volver a congelar.
<b>VIDA UTIL</b>	12 meses
<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>SELLO DE ADVERTENCIA</b>	
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Mantengase almacenado a una temperatura de -18 °C
<b>FABRICADO Y EMPACADO POR</b>	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. <span style="float: right;">Página 1 de 1</span>	