



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD


PLAN HACCP

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: 02HC - FT2

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALAS DE POLLO																										
INGREDIENTES	ALAS DE POLLO.																										
REGISTRO SANITARIO	N/A																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO																										
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th>NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Estándar de desempeño</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td><100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUEUNTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td><100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td><500</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RES 402 DE 2002	RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002	RECUEUNTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RES 402 DE 2002	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RES 402 DE 2002	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RES 402 DE 2002
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA																								
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RES 402 DE 2002																								
RECUEUNTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002																								
RECUEUNTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RES 402 DE 2002																								
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RES 402 DE 2002																								
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RES 402 DE 2002																								
CONSUMIDORES POTENCIALES	POBLACIÓN EN GENERAL.																										
EMPAQUE	BOLSA O BOLSATINA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, BANDEJA DE ICOPOR Nº 3 AMARILLA, DIMENSIONES: 18,65 cm LARGO X 14,35 cm ANCHO X 3 cm de ALTO (bandeja); BANDEJA DE ICOPOR Nº 7 AMARILLA, DIMENSIONES: 21,3 cm LARGO X 14,8 cm ANCHO X 3 cm de ALTO (bandeja). CUBIERTO CON VINIPEL (POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD)																										
PRESENTACIONES COMERCIALES	ALAS MARINADAS EMPACADA: BANDEJA x2 UND; x3 UND; BOLSA x4 UND; x5Kg; x6 UND; BOLSATINA x100 UND																										
INSTRUCCIONES DE USO	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, COCINADO COMPLETAMENTE POR MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERIA PRIMA PARA OTRAS PREPARACIONES.																										
VIDA UTIL ESPERADA	12 DÍAS REFRIGERADO (4 A -2°C)																										
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 2690 DE 2015.																										
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE 4 A -2 °C, LAVAR MANOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR, SELECCIONE PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LAS PORCIONES A PREPARAR Y LLEVAR A COCCION COMPLETAMENTE.																										
MARCA COMERCIAL	AVICAMPO																										
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:	GERENCIA																								

