



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD


PLAN HACCP

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO: 02HC - FT5

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>ALAS MARINADAS DE SEGUNDA</b>																									
<b>INGREDIENTES</b>	ALAS, AGUA, SALMUERA ( AGUA, SAL (ANTIOXIDANTE) Y POLIFOSFATOS (REGULADOR DE PH) ). PORCENTAJE DE HIDRATACIÓN 10% - 13%																									
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-003106-2017/RSAJ01I9604																									
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), SE CARACTERIZAN POR PRESENTAR HEMATOMAS O FRACTURAS EN LA PRESA. COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO																									
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" data-bbox="596 824 1158 1003"> <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>RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td>&lt;100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECuento de STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td>&lt;100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td>&lt;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	RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002	RECuento de STAPHYLOCOCCUS 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																							
RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002																							
RECuento de STAPHYLOCOCCUS 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																							
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	POBLACIÓN EN GENERAL.																									
<b>EMPAQUE</b>	BOLSATINA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD.																									
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	BOLSATINA x100 UND																									
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.																									
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	12 DÍAS REFRIGERADO (4 a 0 °C) . 11 MESES CONGELADO (-18°C).																									
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 2690 DE 2015.																									
<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C O REFRIGERADO A TEMPERATURA DE ENTRE -2°C Y 4°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.																									
<b>MARCA COMERCIAL</b>	AVICAMPO																									
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b>																								
		<b>GERENCIA</b>																								