



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD


PLAN HACCP

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: 02HC - FT6

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALITAS BBQ																									
INGREDIENTES	ALAS DE POLLO, AGUA, ACEITE, CONDIMENTOS BBQ, ACETATO DE SODIO (ACIDULANTE), POLIFOSFATO DE SODIO (ESTABILIZANTE), ERITORBATO DE SODIO (ANTIOXIDANTE). PORCENTAJE DE HIDRATACION DEL 2%-5%																									
REGISTRO SANITARIO	RSA-0009493-2020																									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: ROJO OSCURO PROPIO DE LA SALSAS BBQ, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERÍSTICAS A POLLO FRESCO Y SALSAS BBQ.																									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" data-bbox="614 900 1177 1079"> <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><100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECuento 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	RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002	RECuento 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																							
RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002																							
RECuento 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 DE BIOLUMEN TRILAMINADA (LAMINACIÓN CON PELÍCULAS DE POLIETILENO, POLIPROPILENO Y FOIL DE ALUMINIO) ZIPLOC																									
PRESENTACIONES COMERCIALES	BOLSA x900g																									
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	6 MESES CONGELADO (-18°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 -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.																									
MARCA COMERCIAL	AVICAMPO																									

REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:	GERENCIA
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	