



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MUSLO																								
INGREDIENTES	MUSLO DE POLLO, AGUA																								
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ01I9604																								
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE COLOR: ROJO OSCURO PROPIO DE LA SALSA BBQ, LIBRE DE DEFECTO TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERÍSTICAS A POLLO FRESCO Y SALSA BBQ.																								
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</th> <th>MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Estándar de desempeño</td> <td>RÉ</td> </tr> <tr> <td>RECuento de esporas Clostridium sulfito reductora</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td><100</td> <td>RÉ</td> </tr> <tr> <td>RECuento de Staphylococcus aureus coagulasa +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td><100</td> <td>RÉ</td> </tr> <tr> <td>NMP de coliformes fecales</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td><500</td> <td>RÉ</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RÉ</td> </tr> </tbody> </table>	CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN		SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RÉ	RECuento de esporas Clostridium sulfito reductora	ISO 15213:2003	<100	RÉ	RECuento de Staphylococcus aureus coagulasa +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RÉ	NMP de coliformes fecales	ISO 4831:2006	<500	RÉ	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RÉ
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN																							
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RÉ																						
RECuento de esporas Clostridium sulfito reductora	ISO 15213:2003	<100	RÉ																						
RECuento de Staphylococcus aureus coagulasa +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RÉ																						
NMP de coliformes fecales	ISO 4831:2006	<500	RÉ																						
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RÉ																						
CONSUMIDORES POTENCIALES	POBLACIÓN EN GENERAL.																								
EMPAQUE	BOLSA DE BIOLUMEN TRILAMINADA (LAMINACIÓN CON PELÍCULAS E FOIL DE ALUMINIO) ZIPLOC																								
PRESENTACIONES COMERCIALES	BOLSA x900g																								
INSTRUCCIONES DE USO	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, COMO MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERIAS DE PREPARACIONES.																								
VIDA UTIL ESPERADA	12 DÍAS REFRIGERADO (4 a 0 °C) . 11 MESES CONGELADO (-18°C).																								
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 261																								
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C O MENOS ENTRE -2°C Y 4°C, LAVAR MANOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO SELECCIONADAS PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LAS PORCIONES A PREPARAR COMPLETAMENTE.																								

MARCA COMERCIAL	AVICAMPO, BRASSET	
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		

PLAN HACCP

CÓDIGO: 02HC - FT023

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022



E DEFECTOS

S

NORMA
ES 402 DE 2002
ES 402 DE 2002
ES 402 DE 2002
ES 402 DE 2002
ES 402 DE 2002

DE POLIETILENO, POLIPROPILENO Y

CINADO COMPLETAMENTE POR
A PRIMA PARA OTRAS

90 DE 2015.

FRIGERADO A TEMPERATURA DE
BAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR,
EPARAR Y LLEVAR A COCCION

GERENCIA
Página 1 de 1