
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		<b>PLAN HACCP</b>																	
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC-FT25																	
			VERSIÓN: 03																	
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>MUSLO CAMPESINO SIN MARINAR</b>																			
<b>INGREDIENTES</b>	MUSLO CAMPESINO SIN MARINAR																			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	N/A																			
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS. COLOR: AMARILLO CREMA PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS. TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERÍSTICAS A POLLO FRESCO.																			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="text-align: center;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</th> <th style="text-align: center;">NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">SALMONELLA SPP</td> <td style="text-align: center;">ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;">Estándar de desempeño</td> <td style="text-align: center;">RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ESCHERICHIA COLI</td> <td style="text-align: center;">ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;">&lt;= 220</td> <td style="text-align: center;">RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CAMPYLOBACTER SPP</td> <td style="text-align: center;">PCR en tiempo real</td> <td style="text-align: center;">Estándar de desempeño</td> <td style="text-align: center;">RLS 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>				CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RLS 2690 DE 2015	CAMPYLOBACTER SPP	PCR en tiempo real	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA																	
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015																	
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RLS 2690 DE 2015																	
CAMPYLOBACTER SPP	PCR en tiempo real	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015																	
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	POBLACIÓN EN GENERAL																			
<b>EMPAQUE</b>	BOLSA DE POLIETILENO, BANDEJA ICOPOR																			
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	PERNIL EN BOLSA INDIVIDUAL TERMOSELLABLE, BOLSA X KG, GRANEL EN CANASTILLAS Y SACOS. (450-600 g c/u) , BANDEJA X2 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>	11 MESES (CONGELADO -18°C)																			
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 402 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE 2015.																			
<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	MANTENER PRODUCTO CONGELADO -18°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>																
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1																		