
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																	
	FICHA TÉCNICA																	
	PLAN HACCP																	
	CÓDIGO: 02HC-FT26																	
		VERSIÓN: 03																
		FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUSLO CAMPESINO SIN PIEL																	
INGREDIENTES	MUSLO CAMPESINO SIN PIEL																	
REGISTRO SANITARIO	N/A																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	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.																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<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;"><= 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															
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	POBLACIÓN EN GENERAL																	
EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO, BANDEJA 8-1 DRY FRESH COLOR AMARILLO CON VINIPEL TRANSPARENTE.																	
PRESENTACIONES COMERCIALES	EMPACADO EN BOLSA X KG Y/O BANDEJA x8 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) . 11 MESES CONGELADO (-18°C).																	
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 402 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE 2015.																	
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO REFRIGERADO A TEMPERATURA ENTRE -2°C Y 4°C O 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.																	
MARCA COMERCIAL	AVICAMPO																	
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR: GERENCIA																