
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																	
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC-FT28																	
			VERSIÓN: 03																	
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>MUSLO SIN MARINAR</b>																			
<b>INGREDIENTES</b>	MUSLO, AGUA.																			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	NO APLICA																			
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS. COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS. TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO.																			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <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>RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>CAMPYLOBACTER SPP</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Estándar de desempeño</td> <td>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>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>MÉTODO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th>NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td>PERDIDA POR DESECACION</td> <td>MAX 72 %</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO</td> <td>ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS</td> <td>0.3%</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>KJELDAHL</td> <td>MIN 16%</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETRO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	NORMA	HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION	MAX 72 %	RSL 402 DE 2002	FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS	0.3%	RSL 402 DE 2002	PROTEINAS	KJELDAHL	MIN 16%	RSL 402 DE 2002
PARAMETRO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	NORMA																	
HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION	MAX 72 %	RSL 402 DE 2002																	
FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS	0.3%	RSL 402 DE 2002																	
PROTEINAS	KJELDAHL	MIN 16%	RSL 402 DE 2002																	
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, COCINADO COMPLETAMENTE POR MEDIO DE CALOR HUMEDO, SECO O MICROONDAS, COMO MATERIA PRIMA PARA OTROS PROCESOS. PUEDE SER CONSUMIDO POR TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL, A EXCEPCIÓN DE LAS PERSONAS QUE PRESENTEN REACCIONES ALÉRGICAS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES.																			
<b>EMPAQUE</b>	BANDEJA DE ICOPOR, BOLSA DE POLIETILENO																			
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	MUSLO EN BANDEJA, MUSLO EMPACADO EN BOLSA X Kg.																			
<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 -2°C y 4°C); 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 REFRIGERADO A TEMPERATURA ENTRE -2°C Y 4°C O CONGELADO A -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																			

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