
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																									
	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2>		CÓDIGO: 02HC - FT20																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																									
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEDALLONES DE PECHUGA ADOBADAS FINAS HIERBAS																											
INGREDIENTES	FILETE DE PECHUGA MARINADO POR TOMBLEADO CON UN 10% DE SOLUCIÓN DE AGUA MARINADO DE FINAS HIERBAS (REGULADOR DE ACIDEZ (LACTATO DE SODIO), AGUA, SAL, ESPECIAS Y EXTRACTOS DE ESPECIAS (PEREJIL, TOMILLO, PIMENTON, MOSTAZA), AZUCAR, ACIDULANTE (ACIDO ACETICO), ESTABILIZANTE (GOMA XÁNTICA), HUMOS CONDENSADOS, COLORANTE ARTIFICIAL (TARTRAZINA).																											
REGISTRO SANITARIO	RSA-0009493-2020																											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: SIN QUEMADURAS, SIN TRAUMATISMO Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. COLOR: ROSADO PALIDO. TEXTURA: FIRME AL TACTO, DE MAYOR JUGOSIDAD. OLOR: ESPECIADO. SABOR: CARACTERÍSTICO ESPECIADO CÁRNICO																											
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;">RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td style="text-align: center;">ISO 15213:2003</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RECUENTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td style="text-align: center;">ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td style="text-align: center;">ISO 4831:2006</td> <td style="text-align: center;"><500</td> <td style="text-align: center;">RSL 402 DE 2002</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;">RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>				CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015	RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002	RECUENTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RSL 402 DE 2002	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RSL 402 DE 2002	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA																									
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015																									
RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002																									
RECUENTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RSL 402 DE 2002																									
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RSL 402 DE 2002																									
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015																									
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">HUMEDAD</td> <td style="text-align: center;">PERDIDA POR DESECACION</td> <td style="text-align: center;">MAX 72 %</td> <td style="text-align: center;">RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FOSFORO</td> <td style="text-align: center;">ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS</td> <td style="text-align: center;">0.3%</td> <td style="text-align: center;">RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PROTEINAS</td> <td style="text-align: center;">KJELDAHL</td> <td style="text-align: center;">MIN 16%</td> <td style="text-align: center;">RSL 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>				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												
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																									
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, O 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 ALGUNOS DE LOS INGREDIENTES.																											
EMPAQUE	BANDEJA DE POLIETILENO TEREFLATO TRANSPARENTE CON 6 CAVIDADES, BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CON POLICROMÍA FULL COLOR CON SELLE PLANO.																											
PRESENTACIONES COMERCIALES	BOLSA X 6 UNIDADES PESO NETO 700 g, 15 BOLSAS POR CANASTA.																											
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																											
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 CONGELADO A TEMPERATURA DE -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
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	