
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																									
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC - FT21																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>MEDALLONES DE PECHUGA ADOBADOS PARRILLA</b>																											
<b>INGREDIENTES</b>	<p>FILETE DE PECHUGA MARINADO POR TOMBLEADO CON UN 10% DE SOLUCIÓN DE AGUA MARINADO PARRILLA (AGUA, SAL ,ACEITE VEGETAL, AZUCAR, ESPECIES, Y EXTRACTOS DE ESPECIAS ( CEBOLLA, MOSTAZA, CURCUMA, ALBAHACA, PIMIENTA) REGULADOR DE ACIDEZ ( TRIPOLIFOSFATO DE SODIO), FECULO DE MAIZ, PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAIZ), ESTABILIZANTE (GOMA XÁNTICA), ACIDULANTE (ACIDO CITRICO), HUMOS CONDENSADOS, ACENTUADOR DE SABOR ( INOSINATO DISÓDICO Y GUANILATO DISÓDICO), CONSERVANTES ( SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO).</p>																											
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-0009493-2020																											
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: SIN QUEMADURAS, SIN TRAUMATISMO Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. COLOR: ROSADO PALIDO. FIRME AL TACTO, DE MAYOR JUGOSIDAD. ESPECIADO. ESPECIADO CÁRNICO		TEXTURA: OLOR: SABOR: CARACTERÍSTICO																									
<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>RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td>&lt;100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUESTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td>&lt;100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td>&lt;500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>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	RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002	RECUESTO 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																									
RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002																									
RECUESTO 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																									
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</b>	<table border="1"> <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>				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																									
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	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.																											
<b>EMPAQUE</b>	BANDEJA DE POLIETILENO TEREFLATO TRANSPARENTE CON 6 CAVIDADES, BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CON POLICROMÍA FULL COLOR CON SELLE PLANO.																											
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	BOLSA X 6 UNIDADES PESO NETO 700 g, 15 BOLSAS POR CANASTA.																											
<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>	6 MESES																											
<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 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.
<b>MARCA COMERCIAL</b>	AVICAMPO
REALIZADO POR: <b>EQUIPO HACCP</b>	APROBADO POR: <b>GERENCIA</b>
<p style="text-align: center;">Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización. <span style="float: right;">Página 1 de 1</span></p>	