
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																									
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT36																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																									
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA MARINADA																											
INGREDIENTES	PECHUGA, AGUA, SALMUERA (AGUA, SAL (ANTIOXIDANTE) Y POLIFOSFATOS (REGULADOR DE PH)).																											
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ01I9604																											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	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.																											
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>RECuento de esporas Clostridium sulfito reductora</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td><100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECuento de Staphylococcus aureus coagulasa +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td><100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP de coliformes fecales</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td><500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 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	RECuento de esporas Clostridium sulfito reductora	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002	RECuento de Staphylococcus 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 Staphylococcus 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 FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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																									
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	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.																											
EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO, BANDEJA DE ICOPOR.																											
PRESENTACIONES COMERCIALES	PECHUGA MARINADA EN BOLSA INDIVIDUAL, BANDEJA, GRANEL EN CANASTILLAS Y SACOS. FILETE EN BOLSA X KG, BANDEJA X 2 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	11 MESES (-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 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.																											
MARCAS COMERCIALES	AVICAMPO, BRASSET																											
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:	GERENCIA																									
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.			Página 1 de 1																									