
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																	
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT37																	
			VERSIÓN: 03																	
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA SIN MARINAR																			
INGREDIENTES	PECHUGA, AGUA.																			
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA																			
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 style="text-align: center;">CARACTERISTICAS</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>				CARACTERISTICAS	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
CARACTERISTICAS	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 FISCOQUIMICAS	<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, 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 SIN MARINAR EMPACADA EN BOLSA X KG, BANDEJA, GRANEL. FILETE EN BOLSA X KG, BANDEJA.																			
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																			
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. 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																	

