
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																	
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT38																	
			VERSIÓN: 03																	
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA SIN PIEL																			
INGREDIENTES	PECHUGA, AGUA.																			
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA																			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), SIN PIEL Y 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;">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;">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>				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																	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<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.																			
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 (REFRIGERADO -2°C y 4°C); 11 MESES (CONGELADO -18°C)																			
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 2690 DE 2015.																			
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO REFRIGERADO A TEMPERATURA ENTRE -2°C Y 4°C O CONGELADO -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																		