

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FICHA TÉCNICA																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ALIÑO																				
INGREDIENTES	POLLO, AGUA, ALIÑO (SAL Y ESPECIAS NATURALES PARA RETENER H TEXTURA)																				
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ01I9604																				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DI COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEF 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="width: 50%;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="width: 30%;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="width: 20%;">ESPECIE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Están deser</td> </tr> <tr> <td>RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>RECUESTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td><5</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><=</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIE	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Están deser	RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<1	RECUESTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<1	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<5	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<=
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIE																			
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Están deser																			
RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<1																			
RECUESTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<1																			
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<5																			
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<=																			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">HUMEDAD</td> <td style="width: 30%;">PERDIDA POR DESECACION</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>FOSFORO</td> <td>ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>KJELDAHL</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION		FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS		PROTEINAS	KJELDAHL										
HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION																				
FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS																				
PROTEINAS	KJELDAHL																				
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, CO MEDIO DE CALOR HUMEDO,SECO O MICROONDAS,COMO MATERIA I PUEDE SER CONSUMIDO POR TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL, A E PRESENTEN REACCIONES ALÉRGICAS A ALGUNO DE LOS INGREDIENT																				
EMPAQUE	EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA, BANDEJA DE ICOPOR.																				
PRESENTACIONES COMERCIALES	POLLO ENTERO SIN VISCERAS MARINADO EN BOLSA, BANDEJA.																				
INSTRUCCIONES DE USO	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, CO MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERI PREPARACIONES.																				
VIDA UTIL ESPERADA	11 MESES																				

NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 40: 2015.	
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C. LAV SUPERFICIES DE TRABAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR, SELECCION LAS PORCIONES A PREPARAR Y LLEVAR A COCCION COMPLETAMENTI	
MARCA COMERCIAL	AVICAMPO	
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		

PLAN HACCP

CÓDIGO: 02HC-FT45

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022



UMEDAD Y MEJORAR SABOR Y

E DEFECTOS.
E DEFECTOS.

ESPECIFICACIÓN	NORMA
Grado de empeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015
100	RSL 402 DE 2002
100	RSL 402 DE 2002
500	RSL 402 DE 2002
Grado de empeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015

MAX 72 %	RSL 402 DE 2002
0.3%	RSL 402 DE 2002
MIN 16%	RSL 402 DE 2002

CINADO COMPLETAMENTE POR
PRIMA PARA OTROS PROCESOS.
EXCEPCIÓN DE LAS PERSONAS QUE
ES.

CINADO COMPLETAMENTE POR
A PRIMA PARA OTRAS

2 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE

VAR MANOS, UTENSILIOS Y
E PARA DESCONGELAR SOLAMENTE
E.

GERENCIA