

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FICHA TÉCNICA																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ENTERO SIN VISCERAS MARINADO																				
INGREDIENTES	POLLO ENTERO SIN VISCERA, AGUA, SALMUERA (AGUA, SAL (ANTIOXIDANTE) (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 style="width: 60%;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="width: 30%;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="width: 10%;">ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Estándar</td> </tr> <tr> <td>RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td></td> </tr> <tr> <td>RECUESTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><</td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIONES	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar	RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003		RECUESTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.		NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006		ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIONES																			
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar																			
RECUESTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003																				
RECUESTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.																				
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006																				
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<																			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<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, COMO ALIMENTO DE CALOR HUMEDO, SECO O MICROONDAS, COMO MATERIA PRIMA. PUEDE SER CONSUMIDO POR TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL, A MENOS QUE PRESENTEN REACCIONES ALÉRGICAS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES.																				
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, COMO ALIMENTO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERIA PRIMA EN DIFERENTES 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-FT47

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022



CLORURO DE SODIO (ADICIONANTE) Y POLIFOSFATOS

DEFECTOS.
DEFECTOS.

CLASIFICACIÓN	NORMA
Clasificación de rendimiento	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015
<100	RSL 402 DE 2002
<100	RSL 402 DE 2002
<500	RSL 402 DE 2002
<= 220	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

ELABORADO COMPLETAMENTE POR
PRIMA PARA OTROS PROCESOS.
EXCEPCIÓN DE LAS PERSONAS QUE
SEAN.

ELABORADO COMPLETAMENTE POR
PRIMA PARA OTRAS

2 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE

VAR MANOS, UTENSILIOS Y
E PARA DESCONGELAR SOLAMENTE
E.

GERENCIA