
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		<b>PLAN HACCP</b>																									
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC-FT62																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022																									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>POLLO ALIÑO DESPRESADO</b>																											
<b>INGREDIENTES</b>	POLLO, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), ESPECIAS NATURALES (AJO, COMINO, OREGANO, PIMIENTA), COLOR INDEX 19140 (COLOR ARTIFICIAL). CONTIENE AMARILLO NUMERO 5 O TARTRAZINA. PORCENTAJE DE ABSORCION DEL 2%-5%																											
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-003106-2017/RSAJ0119604																											
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: PARDO CON ESPECIAS NATURALES, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO Y ESPECIAS																											
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<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>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Estándar de desempeño</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td>&lt;100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUENTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td>&lt;100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td>&lt;500</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>				CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RES 402 DE 2002	RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RES 402 DE 2002	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RES 402 DE 2002	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RES 402 DE 2002
CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA																									
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RES 402 DE 2002																									
RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RES 402 DE 2002																									
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RES 402 DE 2002																									
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RES 402 DE 2002																									
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RES 402 DE 2002																									
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	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																											
<b>EMPAQUE</b>	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD DIMENSIONES, ANCHO 28 CM X LARGO 39 CM X ALTO 27 CM. CALIBRE: 1,8																											
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	POLLO DESPRESADO ADOBADO EMPACADO X8 UND EN BOLSA (2 ALAS, 2 PECHUGAS, 2 CONTRAMUSLO, 2 MUSLOS)																											
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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																											
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	12 DÍAS REFRIGERADO (4 a 0 °C) . 6 MESES CONGELADO (-18°C).																											
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 2690 DE 2015.																											
<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C O REFRIGERADO A TEMPERATURA DE 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.																											
<b>MARCA COMERCIALES</b>	AVICAMPO																											
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>		<b>APROBADO POR:</b>	<b>GERENCIA</b>																								
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.			Página 1 de 1																									