
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																									
	FICHA TÉCNICA																									
	PLAN HACCP																									
	CÓDIGO: 02HC-FT65																									
		VERSIÓN: 03																								
		FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO CAMPESINO MARINADO																									
INGREDIENTES	POLLO CAMPESINO, AGUA, SALMUERA (AGUA, SAL (ANTIOXIDANTE) Y POLIFOSFATOS (REGULADOR DE PH)). PORCETAJE DE HIDRATACIÓN 10% - 13%																									
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ01I9604																									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: AMARILLO CREMA, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE 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>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><100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECuento de Staphylococcus aureus coagulasa +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td><100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP de coliformes fecales</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td><500</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	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 Staphylococcus 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
CARACTERÍSTICAS	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 Staphylococcus 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																							
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 DE BAJA DENSIDAD, CALIBRE: 1,8.																									
PRESENTACIONES COMERCIALES	POLLO ENTERO CAMPESINO MARINADO SIN VISCERAS EMPACADO X 1 UND EN BOLSA (>1900 g) POLLO ENTERO CAMPESINO MARINADO CON VISCERAS EMPACADO X 1 UND EN BOLSA (>1900 g)																									
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	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 CONGELADO A TEMPERATURA DE -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 COMERCIALES	AVICAMPO																									
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR: GERENCIA																								

