

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																									
	FICHA TÉCNICA																									
	PLAN HACCP																									
	CÓDIGO: 02HC-FT68																									
		VERSIÓN: 03																								
		FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO CRISPI RANCHERO Y DORADO																									
INGREDIENTES	POLLO DESPREADO, 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%																									
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ0119604																									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: ROJO MANZANA, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO Y ESPECIAS																									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<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 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;">RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td style="text-align: center;">ISO 15213:2003</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RECUENTO DE STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td style="text-align: center;">ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td style="text-align: center;">ISO 4831:2006</td> <td style="text-align: center;"><500</td> <td style="text-align: center;">RES 402 DE 2002</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;">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																							
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 DIMENSIONES, ANCHO 28 CM X LARGO 39 CM X ALTO 27 CM. CALIBRE: 1,8																									
PRESENTACIONES COMERCIALES	POLLO PREAS ADOBADO EMPACADO X 8 UND (2 ALAS, 2 CONTRAMUSLOS, 2 PECHUGAS, 2 MUSLOS) EN BOLSA (1,5 -1,6 kg)																									
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 (4 a 0 °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 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.																									
MARCA COMERCIALES	AVICAMPO																									
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR: GERENCIA																								