
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																									
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT70																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022																									
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO SIN MARINAR																											
INGREDIENTES	POLLO ENTERO BLANCO Ó POLLO CAMPESINO PORCENTAJE DE HIDRATACION 10% - 13%.																											
REGISTRO SANITARIO	N/A																											
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 OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO																											
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.																											
EMPAQUE	BOLSATINA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, CALIBRE: 1,8. BANDEJA DE ICOPOR DE BAJA DENSIDAD # 7																											
PRESENTACIONES COMERCIALES	POLLO ENTERO SIN MARINAR EMPACADO X 1 UND EN BOLSA POLLO ENETRO A GRANEL, EMPACADO POR 10, 15 Ó 20 UNIDADES EN BOLSATINA. POLLO COCO X 2 EN BANDEJA																											
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) . 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 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.		
MARCA COMERCIALES	AVICAMPO		
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:	GERENCIA
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	