
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		<b>PLAN HACCP</b>																									
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC-FT7																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																									
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>CHURRASCO DE POLLO CONGELADO</b>																											
<b>INGREDIENTES</b>	CHURRASCO DE POLLO, AGUA, SALMUERA ( AGUA, SAL (ANTIOXIDANTE) Y POLIFOSFATOS (REGULADOR DE PH) ).																											
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-003106-2017/RSAJ01I9604																											
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	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.																											
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="width: 30%;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="width: 15%;">ESPECIFICACIÓN</th> <th style="width: 25%;">NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Estándar de desempeño</td> <td>RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td>&lt;100</td> <td>RSL 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>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td>&lt;500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>				CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015	RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002	RECuento de STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RSL 402 DE 2002	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RSL 402 DE 2002	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA																									
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015																									
RECuento de esporas CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002																									
RECuento de STAPHYLOCOCCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RSL 402 DE 2002																									
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RSL 402 DE 2002																									
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015																									
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 30%;">HUMEDAD</td> <td style="width: 30%;">PERDIDA POR DESECACION</td> <td style="width: 15%;">MAX 72 %</td> <td style="width: 25%;">RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO</td> <td>ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS</td> <td>0.3%</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>KJELDAHL</td> <td>MIN 16%</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>				HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION	MAX 72 %	RSL 402 DE 2002	FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS	0.3%	RSL 402 DE 2002	PROTEINAS	KJELDAHL	MIN 16%	RSL 402 DE 2002												
HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION	MAX 72 %	RSL 402 DE 2002																									
FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS	0.3%	RSL 402 DE 2002																									
PROTEINAS	KJELDAHL	MIN 16%	RSL 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																											
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	CHURRASCO A GRANEL (80 UND APROXIMADAMENTE POR CANASTA)																											
<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>	11 MESES																											
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 402 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE 2015.																											
<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	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.																											
<b>MARCA COMERCIAL</b>	AVICAMPO																											
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b>	<b>GERENCIA</b>																									