
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																									
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC-FT71																									
			VERSIÓN: 03																									
			FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022																									
NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESAS ADOBADAS																											
INGREDIENTES	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 5%-7%																											
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ0119604																											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: AMARILLO ANARANJADO, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO Y ESPECIAS																											
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th>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 STAPHYLOCOCOS 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 STAPHYLOCOCOS 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 STAPHYLOCOCOS 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	BANDEJA DE ICOPOR DE BAJA DENSIDAD #3 Amarilla																											
PRESENTACIONES COMERCIALES	PRESAS ADOBADAS CONGELADO (PECHUGA, ALA Ó PECHUGA, MUSLO) (PESO MINIMO 500g)																											
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	6 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:	<b>EQUIPO HACCP</b>	APROBADO POR:	<b>GERENCIA</b>
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		Página 1 de 1	