



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD


PLAN HACCP

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: 02HC - FT17

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	GRASA DE POLLO																									
INGREDIENTES	GRASA EXTRAIDA DEL TEJIDO ADIPOSO																									
REGISTRO SANITARIO	N/A																									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: BRILLANTE, FRESCO COLOR: AMARILLO CREMA, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: SUAVE CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICO A LA GRASA DE POLLO																									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICAS</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><100</td> <td>RES 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUENTO DE STAPHYLOCOCCOS 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 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
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 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																							
CONSUMIDORES POTENCIALES	POBLACIÓN EN GENERAL																									
EMPAQUE	BOLSATINA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD																									
PRESENTACIONES COMERCIALES	20 Kg xCANASTA																									
INSTRUCCIONES DE USO	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, COCINADO COMPLETAMENTE POR MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y/O 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 COMERCIAL	AVICAMPO																									
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR: GERENCIA																								