



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

PLAN HACCP

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: 02HC - FT18

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	HIGADO DE POLLO																										
INGREDIENTES	HIGADOS DE POLLO																										
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: HIGADO FRESCO (CARACTERISTICO), LIBRE DE DEFECTOS COLOR: ROJO PALIDO, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERISTICO.																										
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.																										
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, BANDEJA DE ICOPOR.																										
PRESENTACIONES COMERCIALES	HIGADO DE POLLO EMPACADO EN BOLSA X KG, BANDEJA, GRANEL EN CANASTILLAS.																										
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	10 DÍAS REFRIGERADO. 6 MESES CONGELADO.																										
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																								

