
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP													
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC-FT29													
			VERSIÓN: 03													
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022													
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATAS DE POLLO															
INGREDIENTES	VISCERAS DE POLLO (PATA).															
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA															
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: PROPIO DE LA MENUENCIA CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS. COLOR: CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERISTICO.															
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;">RLS 2690 DE 2015</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;">RLS 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>				CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RLS 2690 DE 2015
CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA													
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015													
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RLS 2690 DE 2015													
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.															
PRESENTACIONES COMERCIALES	VISCERAS DE POLLO EMPACADO EN BOLSA X KG.															
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 (4 a 0 °C) . 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 O REFRIGERADO A TEMPERATURA DE ENTRE -2°C Y 4°C, LAVAR MANOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR, SELECCIONA PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LAS PORCIONES A PREPARAR Y LLEVAR A COCCION COMPLETAMENTE.															
MARCA COMERCIAL	AVICAMPO															
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:	GERENCIA													
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.			Página 1 de 1													