



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD


PLAN HACCP

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: 02HC-FT54

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	VISCERA DE KILO													
INGREDIENTES	VISCERAS DE POLLO (PATA, CABEZA).													
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" data-bbox="501 801 1257 902"> <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>RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RLS 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	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
CARACTERÍSTICAS	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												