

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		<b>PLAN HACCP</b>																	
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		CÓDIGO: 02HC-FT56																	
			VERSIÓN: 03																	
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>VISCERA FINA DE POLLO</b>																			
<b>INGREDIENTES</b>	VÍSCERA DE POLLO (HIGADOS, MOLLEJAS Y CORAZÓN)																			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	NO APLICA																			
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	APARIENCIA: PROPIO DE LA MENUDECENCIA CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS. COLOR: CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DEFECTOS TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERISTICO.																			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>&lt;= 220</td> <td>RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>CAMPYLOBACTER SPP</td> <td>PCR en tiempo real</td> <td>Estándar de desempeño</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	CAMPYLOBACTER SPP	PCR en tiempo real	Estándar de desempeño	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																	
CAMPYLOBACTER SPP	PCR en tiempo real	Estándar de desempeño	RLS 2690 DE 2015																	
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	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.																			
<b>EMPAQUE</b>	BOLSA DE POLIETILENO, BANDEJA, SACOS.																			
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	VISCERAS DE POLLO EMPACADO EN BOLSA X KG, X (4 PATAS, 4 CABEZAS, 4 HIGADOS Y 4 MOLLEJAS), X (2 PATA, 1 CABEZA, 1 MOLLEJA Y 1 HIGADO), BANDEJA (MOLLEA, HIGADO Y CORAZÓN) Y SACOS.																			
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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.																			
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	10 DÍAS REFRIGERADO (4 a 0 °C) . 6 MESES CONGELADO (-18°C).																			
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 2690 DE 2015.																			
<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	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.																			
<b>MARCA COMERCIAL</b>	AVICAMPO																			
<b>REALIZADO POR:</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>	<b>APROBADO POR:</b>	<b>GERENCIA</b>																	
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.			Página 1 de 1																	