

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD																									
	FICHA TÉCNICA																									
			PLAN HACCP																							
		CÓDIGO: 02HC-FT40 VERSIÓN: 03 FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																								
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERNIL CAMPESINO MARINADO																									
INGREDIENTES	PERNIL CAMPESINO, AGUA, SALMUERA (AGUA, SAL (ANTIOXIDANTE) Y POLIFOSFATOS (REGULADOR DE PH)). PORCETAJE DE HIDRATACIÓN 10% - 13%																									
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ019604																									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE DEFECTOS. COLOR:AMARILLO CREMA PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEFECTOS. TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO.																									
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>RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td>RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td><100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>RECUENTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td><100</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td><500</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td><= 220</td> <td>RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015	RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002	RECUENTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RSL 402 DE 2002	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RSL 402 DE 2002	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	NORMA																							
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar de desempeño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015																							
RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RSL 402 DE 2002																							
RECUENTO DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	RSL 402 DE 2002																							
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	RSL 402 DE 2002																							
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>MÉTODO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th>NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td>PERDIDA POR DESECACION</td> <td>MAX 72 %</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>FOSFORO</td> <td>ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS</td> <td>0.3%</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>KJELDAHL</td> <td>MIN 16%</td> <td>RSL 402 DE 2002</td> </tr> </tbody> </table>		PARAMETRO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	NORMA	HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION	MAX 72 %	RSL 402 DE 2002	FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS	0.3%	RSL 402 DE 2002	PROTEINAS	KJELDAHL	MIN 16%	RSL 402 DE 2002								
PARAMETRO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	NORMA																							
HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION	MAX 72 %	RSL 402 DE 2002																							
FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS	0.3%	RSL 402 DE 2002																							
PROTEINAS	KJELDAHL	MIN 16%	RSL 402 DE 2002																							
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 ICOPOR																									
PRESENTACIONES COMERCIALES	PERNIL EN BOLSA INDIVIDUAL TERMOSELLABLE, BOLSA X KG, BOLSA X5 UND, GRANEL EN CANASTILLAS Y SACOS. (450-600 g c/u) , BANDEJA X2 UND.																									
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	11 MESES (CONGELADO -18°C)																									
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 402 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE 2015.																									
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO CONGELADO -18°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																								