



SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

## FICHA TÉCNICA

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>CONTRAMUSLO CAMPESINO MARINADO</b>																				
<b>INGREDIENTES</b>	CONTRAMUSLO CAMPESINO, AGUA, SALMUERA ( AGUA, SAL (ANTIO (REGULADOR DE PH) ).																				
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-003106-2017/RSAJ0119604																				
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	<p>APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEF TEXTURA: FIRME CONSISTENTE, LIBRE DE DEFECTOS. OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO.</p>																				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th>ESPECIFICAC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>Estándar c desempeñ</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td>&lt;500</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td>&lt;= 220</td> </tr> </tbody> </table>	CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICAC	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar c desempeñ	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100	RECuento DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100	NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220		
CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICAC																			
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	Estándar c desempeñ																			
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003	<100																			
RECuento DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.	<100																			
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006	<500																			
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<= 220																			
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</b>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td>PERDIDA POR DESECACION</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FOSFORO</td> <td>ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>KJELDAHL</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION		FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS		PROTEINAS	KJELDAHL												
HUMEDAD	PERDIDA POR DESECACION																				
FOSFORO	ESPECTROFOTOMETRIA UV/VIS																				
PROTEINAS	KJELDAHL																				
<b>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, CO MEDIO DE CALOR HUMEDO,SECO O MICROONDAS,COMO MATERIA I PUEDE SER CONSUMIDO POR TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL, A E PRESENTEN REACCIONES ALÉRGICAS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTI																				
<b>EMPAQUE</b>	BOLSA DE POLIETILENO, BANDEJA DE ICOPOR.																				
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	MUSLO MARINADO EPACADO EN BOLSA X KG Y BANDEJA.																				
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, CO MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERI PREPARACIONES.																				
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	10 MESES																				
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 40: 2015.																				

<b>CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C. LAVAR SUPERFICIES DE TRABAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR, SELECCIONAR LAS PORCIONES A PREPARAR Y LLEVAR A COCCIÓN COMPLETAMENTE	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	AVICAMPO	
REALIZADO POR:	<b>EQUIPO HACCP</b>	APROBADO POR:
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		

**PLAN HACCP**

CÓDIGO: 02HC - FT8

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: ENERO 2022



XIDANTE) Y POLIFOSFATOS

E DEFECTOS.

ECTOS.

CIÓN	NORMA
de ño	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015
	RSL 402 DE 2002
	RSL 402 DE 2002
	RSL 402 DE 2002
	RSL 402 DE 2002/RESL 2690 DE 2015

MAX 72 %	RSL 402 DE 2002
0.3%	RSL 402 DE 2002
MIN 16%	RSL 402 DE 2002

CINADO COMPLETAMENTE POR  
PRIMA PARA OTROS PROCESOS.  
XCEPCIÓN DE LAS PERSONAS QUE  
ES.

CINADO COMPLETAMENTE POR  
A PRIMA PARA OTRAS

2 DE 2002. RESOLUCION 2690 DE

VAR MANOS, UTENSILIOS Y  
E PARA DESCONGELAR SOLAMENTE  
E.

**GERENCIA**