

	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FICHA TÉCNICA																				
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEDIA GALLINA																				
INGREDIENTES	MEDIA GALLINA, , SALMUERA (SAL, POLIFOSFATOS DE SODIO, MALTO) PORCENTAJE DE HIDRATACION 10% - 13%.																				
REGISTRO SANITARIO	RSA-003106-2017/RSAJ0119604																				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: POLLO FRESCO (PROPIO DE LA CARNE CRUDA), LIBRE DE COLOR: ROSADO PALIDO PROPIO DE LA CARNE CRUDA, LIBRE DE DEF TEXTURA: FIRME CONSISTENTE OLOR: CARACTERISTICAS A POLLO FRESCO																				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">CARACTERISTICAS</th> <th style="width: 30%;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="width: 10%;">ESP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALMONELLA SPP</td> <td>ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td>E c</td> </tr> <tr> <td>RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA</td> <td>ISO 15213:2003</td> <td></td> </tr> <tr> <td>RECuento DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +</td> <td>ISO 6888-1:1999 Acreditado.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NMP DE COLIFORMES FECALES</td> <td>ISO 4831:2006</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESP	SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	E c	RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003		RECuento DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.		NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006		ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	
CARACTERISTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESP																			
SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Acreditado.	E c																			
RECuento DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORA	ISO 15213:2003																				
RECuento DE STAPHYLOCOCOS AUREUS COAGULASA +	ISO 6888-1:1999 Acreditado.																				
NMP DE COLIFORMES FECALES	ISO 4831:2006																				
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001 Acreditado.																				
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	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																				
EMPAQUE	BANDEJA DE ICOPOR DE BAJA DENSIDAD # 4,1 NEGRA																				
PRESENTACIONES COMERCIALES	MEDIA GALLINA EN BANDEJA																				
INSTRUCCIONES DE USO	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, CO MEDIO DE CALOR SECO, HUMEDO O MICROONDAS Y COMO MATERI PREPARACIONES																				
VIDA UTIL ESPERADA	12 DÍAS REFRIGERADO (4 a 0 °C) . 11 MESES CONGELADO (-18°C).																				
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 1500 DE 2007. RESOLUCION 242 DE 2013. RESOLUCION 269																				

CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	MANTENER PRODUCTO CONGELADO A TEMPERATURA DE -18°C O REFRIGERAR ENTRE -2°C Y 4°C, LAVAR MANOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO Y SELECCIONE PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LAS PORCIONES A PREPARARSE COMPLETAMENTE.	
MARCA COMERCIALES	AVICAMPO	
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP	APROBADO POR:
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.		

PLAN HACCP

CÓDIGO: 02HC-FT59

VERSIÓN: 03

FECHA EMISIÓN: FEBRERO 2022



DEXTRINA, GOMA XANTAN)

DEFECTOS
DEFECTOS

ESPECIFICACIÓN	NORMA
Estándar de desempeño	RES 402 DE 2002
<100	RES 402 DE 2002
<100	RES 402 DE 2002
<500	RES 402 DE 2002
<= 220	RES 402 DE 2002

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

CINADO COMPLETAMENTE POR
A PRIMA PARA OTRAS

90 DE 2015.

REFRIGERADO A TEMPERATURA DE
BAJO AL MOMENTO DE MANIPULAR,
SEPARAR Y LLEVAR A COCCION

GERENCIA