
	SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		PLAN HACCP																	
	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO: 02HC - FT1																	
			VERSIÓN: 03																	
			FECHA EMISIÓN: ENERO 2022																	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALAS CAMPESINAS																			
INGREDIENTES	ALAS CAMPESINAS																			
REGISTRO SANITARIO	N/A																			
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 OLOR: CARACTERÍSTICAS A POLLO FRESCO																			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS</th> <th style="text-align: center;">MÉTODO DE MEDICIÓN</th> <th style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</th> <th style="text-align: center;">NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">SALMONELLA SPP</td> <td style="text-align: center;">ISO 6579-1:2017 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;">Estándar de desempeño</td> <td style="text-align: center;">RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ESCHERICHIA COLI</td> <td style="text-align: center;">ISO 16649-2:2001 Acreditado.</td> <td style="text-align: center;"><= 220</td> <td style="text-align: center;">RLS 2690 DE 2015</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CAMPYLOBACTER SPP</td> <td style="text-align: center;">PCR en tiempo real</td> <td style="text-align: center;">Estándar de desempeño</td> <td style="text-align: center;">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																	
CONSUMIDORES POTENCIALES	POBLACIÓN EN GENERAL.																			
EMPAQUE	BOLSA O BOLSATINA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, BANDEJA 8-1 DRY FRESH COLOR AMARILLO CON VINIPEL TRANSPARENTE.																			
PRESENTACIONES COMERCIALES	BOLSATINA A GRANEL, BANDEJA x8 UNIDADES																			
INSTRUCCIONES DE USO	SE EMPLEA EN DIFERENTES PREPARACIONES DE TIPO CULINARIO, COCINADO COMPLETAMENTE POR MEDIO DE CALOR SECO O HUMEDO Y COMO MATERIA PRIMA PARA OTRAS PREPARACIONES.																			
VIDA UTIL ESPERADA	12 DÍAS REFRIGERADO (4 a -2 °C) . 11 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, SELECCIONE PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LAS PORCIONES A PREPARAR Y LLEVAR A COCCION COMPLETAMENTE.																			
MARCA COMERCIAL	AVICAMPO																			
REALIZADO POR:	EQUIPO HACCP		APROBADO POR:	GERENCIA																
Documento controlado, prohibida su reproducción parcial o total sin autorización.			Página 1 de 1																	