FICHA TÉCNICA CARNES FRESCAS

CÓDIGO: 1	**FECHA:** 14/12/2021	**VERSIÓN: 003**
ELABORADO POR :		**ÁREA: CALIDAD**

PRODUCTOS DE CARNES LOS SAUCES S.A			
PRODUCTO:	CARNE DE RES REFRIGERADA / CONGELADA		
NOMBRE COMÚN	CARNE PULPA DE RES		
DESCRIPCIÓN / COMPOSICIÓN	Cortes de res CUARTO DELANTERO – CUARTO TRASERO compensado, en diversas presentaciones (cubos, postas, steak, molida), obtenidas del proceso de faenaje industrial de canales en planta de desposte.		
IMAGEN			
	ESPECIFICACIÓN		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**		
	PATOGENOS:		
	E. coli genérico.	Ausente	
	Salmonella spp.	Ausente	
	Escherichia coli 0157:H7.	Ausente	
	Escherichia coli 0157: productores de toxina siga.	Ausente	
	Campylobacter spp.	Ausente	
	INDICADORES DE PROCESO:		
	Coliformes fecales (NMP/g máximo)	1100 NMP/g	
	Esporas sulfito reductoras	1000 UFC/g	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PH**: 5.4.- 5.9 Humedad relativa 85 %
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**COLOR**: rojo cereza uniforme, grasa color crema. **OLOR**: Característico suave, no debe oler a pútrido, ácido o rancio **TEXTURA**: Blanda firme, sin babosidad.
VIDA UTIL	Refrigeración de 0 a 4 ºC por 30 días. Congelación a menos -18 ºC por 6 meses.
EMPAQUE Y EMBALAJE	Bolsa de polietileno Bolsa Boucher Bolsa termo incogible
ROTULADO E IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, E INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El personal debe emplear vestimenta de color claro, completamente limpia; Utilizar gorro y tapabocas; Botas limpias (lavarlas en las instalaciones de Sauces); Uñas cortas y manos limpias (lavarlas al ingresar a las instalaciones); Sin joyas, ni relojes; Portar carné de manipulación de alimentos vigente, carnet EPS y carnet identificación de la empresa. En vehículos con concepto favorable según resolución 240 del 2013
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE INOCUIDAD	LEY 9 DE 1979 DECRETO 1500 DE 2007 RESOLUCION 240 DE 2013 RESOLUCION 2674 DE 2013 RESOLUCION 5109 DE 2007 RESOLUCION 2690 DE 2015

** REGLAMENTO POR EL CUAL ESTABLECE LAS DIRECTRICES PARA EL PROGRAMA DE VERIFICACION MICROBIOLOGICO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES SEGÚN INVIMA.