<table>
<tr><td colspan="2">POLLO ENTERO SIN MARINAR</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pollo entero fresco para asadero; con un peso aprox. de 1.60 kg a 1,70 kg sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano. Sin marinar.</td></tr>
<tr><td>MARCA COMERCIAL</td><td>REGISTRO SANITARIO</td><td></td></tr>
<tr><td>Avicampo</td><td>RSAJ01I9604</td><td></td></tr>
<tr><td>PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA</td><td colspan="2">Pollo de engorde provenientes de granjas ubicadas en el Departamento de Santander en las zonas de la Mesa de los Santos, la Mesa de Ruitoque, Lebrija, Sogamoso y Piedecuesta; que cumplen con los parámetros de bioseguridad requeridos para el levante de aves sanas para su posterior procesamiento.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td colspan="2">Color: Carne rosa pálido y piel clara.
Olor: Característico a pollo fresco.
Sabor: Característico a pollo sin sabores extraño.
Textura: Firme al tacto, de mayor jugosidad debido a la adición de solución de agua, sal y fosfatos
Apariencia: Sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extrañas.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS MICROBIOLOGICOS</td><td>MICROORGANISMOS</td><td>PARAMETRO MAXIMOS</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales /g</td><td>1100</td></tr>
<tr><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor /g</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva /g</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS FISICOQUÍMICOS</td><td>REQUISITOS</td><td>PARAMETROS</td></tr>
<tr><td>Humedad máxima</td><td>72 %</td></tr>
<tr><td>Proteína mínima</td><td>16 %</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>0,3 %</td></tr>
<tr><td rowspan="3">NORMATIVIDAD</td><td colspan="2">Decreto 1500/2007</td></tr>
<tr><td colspan="2">Resolución 242/2013</td></tr>
<tr><td colspan="2">Resolución 402/2002</td></tr>
<tr><td>FORMAS DE CONSUMO</td><td colspan="2">• Se emplea en diferentes preparaciones de tipo culinario, cocinando completamente por medio de calor húmedo, seco o microondas.</td></tr>
<tr><td>RECOMENDACIONES PARA LA</td><td colspan="2">• Evite congelar y descongelar nuevamente.
• Después de abierto el empaque consumase en el</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION DEL PRODUCTO</td><td>menor tiempo posible.
• Consumase antes de la fecha de vencimiento.
• Mantener condiciones de conservación, almacenamiento y transporte.
• Cocine totalmente antes de consumirlo.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</td><td>• Refrigeración: temperatura de 0 a 4°C medidos en el interior de
la masa muscular.

• Congelación: temperatura de -18ºC o inferior, medidos en el interior de la masa muscular.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>• Producto refrigerado máximo a 30 días a partir de su fecha de producción, a una temperatura de 0°C a 4°C medidos en el interior de la masa muscular.

• Producto congelado máximo 10 meses a partir de su fecha de producción, a una temperatura de -18ºC medidos en el interior de la masa muscular.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>• Vehículos con furgón isotérmico en fibra de vidrio, con concepto
Sanitario vigente, provistos de equipo de frio.

• Para producto refrigerado la temperatura no debe exceder los 4°C en transporte.

• Para producto Congelado la temperatura no debe exceder los -18ºC en transporte.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE</td><td>• Granel: Bolsa de polietileno de alta densidad tipo capuchón o tinta impresa con lote de producción y fecha de vencimiento

• Individual: Bolsa de polietileno de baja densidad impresa con tintas grado alimenticio, indicando el número de lote de producción y la fecha de vencimiento.

Embalado en canasta plástica de 60 alto x 40 ancho x 25 Largo, o sacos de fibra.</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td>Avícola El Madroño S.A. Calle 7 # 16-119, Tel. (7)6567668, Campo Alegre, Lebrija Santander.</td></tr>
<tr><td>EMBALAJE</td><td>PRODUCTO REFRIGERADO
<table>
<tr><th>REFERENCIA</th><th>EMPAQUE</th><th>UNIDADES</th></tr>
<tr><td>POLLO SIN V. M. 1.10 – 1.30</td><td>Canasta</td><td>16</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

POLLO SIN V. M. 1.31 – 1.40	Canasta	16
POLLO SIN V. M. 1.41 – 1.50	Canasta	16
POLLO SIN V. M. 1.51 – 1.60	Canasta	16
POLLO SIN V. M. 1.61 – 1.70	Canasta	16
POLLO SIN V. M. 1.71 – 1.80	Canasta	12
POLLO SIN V. M. 1.81 – 2.00	Canasta	12
POLLO SIN V. M. MAYOR 2.0	Canasta	10

PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	EMPAQUE	UNIDADES
POLLO SIN V. M. 1.10 – 1.30	Sacos	12
POLLO SIN V. M. 1.31 – 1.40	Sacos	12
POLLO SIN V. M. 1.41 – 1.50	Sacos	12
POLLO SIN V. M. 1.51 – 1.60	Sacos	12
POLLO SIN V. M. 1.61 – 1.70	Sacos	12
POLLO SIN V. M. 1.71 – 1.80	Sacos	12
POLLO SIN V. M. 1.81 – 2.00	Sacos	12
POLLO SIN V. M. MAYOR 2.0	Sacos	10

PECHUGA DE POLLO SIN DESHUESAR
DESCRIPCIÓN
Pechuga de pollo sin deshuesar; con un peso aprox. de 500 a 550 gr, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano. Sin marinar.



Microorganismo (NTC 3344-2)	n	m	M	C
NMP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1
Recuento de esporas de *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	5	100	1100	1
Recuento de *Staphylococcus aereus* coagulasa positivo, UFC/g	5	100	500	1
Detección de Salmonella/25 g	5	0	-	0
Detección de Listeria monocytogenes, /25G	5	0	-	0