Distraves	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-01
		Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA ACTUALIZACIÓN
PECHUGA DE POLLO MARINADA CON PIEL	10/25/2017



DESCRIPCIÓN O DEFINICIÓN

Pechuga entera de pollo, libre de hematomas, sangre, plumas, cutícula y/o fracturas, separada de la canal entera de pollo. Mejorado mediante un proceso de marinado.

REGISTRO SANITARIO	MARCA COMERCIAL
RSAJ01I7902	Distraves

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Olor:	Característico, sin olores extraños o de descomposición.
Color:	Carne rosada pálida, sin colores extraños.
Textura:	Suave, firme al tacto no babosa. Apariencia fresca, sin exceso de agua, sin zonas afectadas por frio (quemadas) ni resecas. Sin coágulos de sangre, ni hematomas en la carne.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	REQUISITO
Escherichia coli ufc/g:	< 400 UFC/ gr
Estafilococo coagulasa (+) ufc/g:	100 - 1000 UFC/ gr
Esporas clostridium reductor ufc/g:	100 - 1000 UFC/ gr
Salmonella /25g:	AUSENCIA

CARACTERÍSTICAS FISICO - QUIMICAS

%Proteína: 16% Aprox.
%Fosforo: 0,3% Aprox.
%Humedad: 70% Aprox.

CONDICIONES DE ELABORACIÓN

Condiciones de manipulación: El producto debe ser manipulado por personal capacitado con certificado de manipulador de alimentos. El personal debe cumplir con las BPM establecidas por la organización.

INGREDIENTES

N.A.

EMPAQUE, ROTULADO, EMBALAJE Y TRANSPORTE

REFERENCIA	PRESENTACIÓN	PESO	EMPAQUE	EMBALAJE
2423	Pechuga congelada con piel	>701gr	3 unidades/paquete	6 paquetes/saco
3644	Pechuga refrigerada	>700gr	Granel/bolsa capuchona	20 unidades/canasta
1682	pechuga congelada con piel	<700gr	3 unidades/paquete	10 paquetes/saco
4150	pechuga refrigerada con piel	<700gr	Granel/bolsa capuchona	20unidades/canasta

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Esta empacado y sellado en un material que no contamine el producto. Para efectos de transporte a granel, se permitirá el empaque de varias unidades en materiales que no alteren la calidad del producto.
ETIQUETADO Y ROTULADO:	Cumple con las especificaciones emitidas en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de protección social.
VIDA ÚTIL:	Refrigerado: 12 días a partir de la fecha de producción a una temperatura de -2 a 4ºC. Congelado: 10 meses mantenida a una temperatura mínima de -18 ºC.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE:	• El producto es transportado en vehículos aseados y equipados con sistema de control para temperaturas. • Debe congelarse a una temperatura menor o igual a -18ºC y refrigerarse a una temperatura entre -2 y 4 ºC, evitando romper la cadena de frio y el manejo brusco que pueda deteriorar el empaque.
LUGAR DE ELABORACIÓN:	Producto elaborado en la planta industrial "El Diamante" Distraves S.A.S ubicada en el Km. 4 Vía Guatiguará Piedecuesta - Santander. Teléfono de contacto 6797970.
INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACIÓN:	N.A.

NORMATIVIDAD

Decreto 1500 de 2007. Resolución 5109 de 2005. Resolución 242 de 2013. Resolución 402 de 2002. Resolución 2690 de 2015. Parametro interno.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Cuarto de congelación o refrigeración o cuarto de operador logístico externo. Uso de estibas o canastas base obligatorio.

RIESGOS FISICOS Y QUIMICOS

Peligros	Fisicos: Ninguno (libre de cuerpos extraños)
	Químicos: Residuos antibióticos: el ave cuenta con certificado sanitario de granja para retiro de antibiótico y en la planta no se utulizan químicos que no sean grado alimenticio.

Elaboró:		Revisó:		Aprobó:	
Nombre:	Olga Castilla	Nombre:	Yitzza Carrero	Nombre:	Martha Alvarez
Cargo:	Jefe de Planta Post-Proceso	Cargo:	Jefe de Aseguramiento	Cargo:	Gerente Producción Industrial

Copia controlada

Ficha Técnica
Planta Santander



FECHA DE APROBACIÓN: Enero 2019	**VERSIÓN:** 03
NOMBRE COMERCIAL: Pechuga Marinada	
CÓDIGO: CP-MP-FT23	
REGISTRO SANITARIO: RSAJ01I8302	
NORMATIVIDAD: NTC 3644-2 , NTC 3644-3 de 1998 Resolución 4287 de 2007, Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 242/2013, Resolución 402/2002.	

VIDA ÚTIL: En refrigeración 15 días a temperatura de -2°C a 4°C y congelación 6 meses de -18°C.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: Comprende la clavícula y el esternón en toda su extensión hasta su unión con las costillas, así como los tejidos blandos que los rodean. Este producto contiene 10% de una solución de agua, fosfatos y sal para retener humedad, mejorar jugosidad y textura. El método de adición fue el de inyección.

MATERIA PRIMA: Pollo de engorde proveniente de aves sanas levantadas de granjas propias y/o integradas, bajo la supervisión de médicos veterinarios y certificadas como granjas bioseguras por el ICA.

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRODUCTO REFRIGERADO	EMBALAJE (CANASTA)	PRODUCTO CONGELADO	EMBALAJE
Pechuga 550>600 g	40 unidades	Pechuga paquete individual	30 unds/saco
Pechuga 600 >900 g	25 unidades	Pechuga paquete (3 unds)	10 paquetes/saco
Pechuga paquetón (11 unds)	2 paquetones	Pechuga paquetón congelada (14 unds)	2 paquetones/saco
		Pechuga bandeja X2	12 unds/canasta

EMPAQUE Y ROTULADO

- BANDEJERIA: Cuenta con bandeja elaborada de poliestireno 100% reciclable, etiqueta en película impresa de polipropileno transparente blanco, autorizado para el contacto directo con el alimento y una capa de vinipel trasparente.
- EMPAQUE: Material de polietileno de baja densidad, cumpliendo normativas de rotulado de la Resolución 5109/2005.
- SACO: Material de polipropileno, sellado con hilo 100% polyster.
- ETIQUETA: Tyvek de papel tejido a base de fibras de polietileno de alta densidad.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

1. Selección de pollo vivo , verificando el estado sanitario de las aves.
2. Proceso de aturdido, desangre, desplumado, escaldado y extracción de vísceras.
3. Proceso de desinfección y pre-enfriamiento de pollo entero.
4. Desprece, marinado y escurrido.
5. Banda de IQF y empaque primario.

CLASIFICACIÓN DE CONSERVACIÓN

1. Refrigerado: Se almacena en cuarto de refrigeración, para posterior despacho comercial.
2. Congelado: Se almacena en túneles de congelado

2.1. Se traslada a cuartos de almacenamiento, donde se define el destino (comercial o subproceso).

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Calorías	172 k/cal
	Carbohidratos	0.6 g
	Humedad	72-76%.
	Proteína	20.8 g
	Grasa	9.2 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIÓLOGICAS	Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	100-1100
	Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	100-1000
	Recuento de *Sthapylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	100-1000
	Detección de *Salmonella*/25g	Negativo
	Detección de *Listeria monocytogenes*/25g	Negativo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS PARA PRODUCTO CRUDO MARINADO	Nitrógeno volátil total, mg/100g de muestra	30
	Formol	Negativo
	pH A 20°C	5.4 – 6.1
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Carne rosada pálida
	Olor	Característico
	Textura	Suave y firme al tacto

PESO APROXIMADO POR UNIDAD
Pechuga grande: >900 g
Pechuga mediana: 650 ~ 800 g
Pechuga Pequeña: <650g

CONSERVACIÓN

- Mantener congelado a -18°C o refrigerado de -2°C a 4°C.
- Debe estar alejado de productos con olores ,aromas fuertes o penetrantes.
- Almacenamiento en un lugar limpio y libre de fuentes de contaminación con temperatura idónea.
- Vehículo apto para transporte de alimentos, debe cumplir normas sanitarias, contar con sistema de refrigeración y uso obligatorio de estibas.
- Descongele en el refrigerador y/o horno microondas.
- Para su manipulación lavar bien las manos, utensilios y superficies de trabajo.
- Cocine totalmente antes de consumirlo.
- Evite descongelar y congelar nuevamente.
- Consumir antes de la fecha de vencimiento.

DATOS DEL FABRICANTE
Km 10 Vía Rionegro El Playón Vereda Florencia El Caballito. Rionegro – Santander Tel: 6471013
Oficina: Calle 55 a No. 29-21 Bucaramanga Tel. 6572206-6571616
Línea atención al cliente: 018000942494

www.campollo.com **Síguenos:** Campollo.SA Fanpage · @campollo.sa · @campollo_sa · Campollo S.A.

ELABORÓ Y REVISÓ: Calidad Comercial	APROBÓ: Gerencia Comercial

DOCUMENTO COMERCIAL DE CAMPOLLO
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Pimpollo	**FICHA TÉCNICA COMERCIAL PRODUCTO**	**Código:** I&D-F-001 **Versión:** 5 **Página:** 1 de 2

REFERENCIA Y NOMBRE DEL PRODUCTO:	**41031221 POLLO ASADERO 1.6 A 1.7 REFRIGERADO No. 6**
REGISTRO SANITARIO	N.A.
INFORMACIÓN GENERAL	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Pollo en canal sin marinar al cual se le ha retirado el paquete visceral.
INGREDIENTES	Carne de pollo (SIN MARINAR)
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL PROCESO Ó PRODUCTO	**Refrigeración:** Técnica que permite que el producto pueda mantener su temperatura, luego de disminuirla, al reducir su energía térmica, a un valor menor que el del medio .
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Carne rosa pálida y piel crema Olor: Característico a pollo, sin olores extraños ó de descomposición. Sabor: N.A. Textura: Firme al tacto. Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extrañas.
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	Permite hematoma leve en ala, muslo y/o pechuga, puntos rojos, piel rasgada no mayor a 5 cm, rasguño leve. No permite marcas de sangre, hueso quebrado o expuesto, pluma o material extraño. Empaque limpio, sin roturas, con su fecha de vencimiento; las unidades van empacadas en canastas limpias. El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 5°C.
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y EMPAQUE	Pollo entero sin visceras y sin marinar, empacado en canasta forrada con funda cerrada con nudo manual para evitar que el producto quede descubierto. Peso por unidad: 1600 g a 1700 g como producto terminado. La fecha de vencimiento y el lote se encuentran impresos en la funda.
UNIDADES POR CANASTA	12 Unidades
VIDA ÚTIL	Doce (12) días en estricta refrigeración.
INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA O EMPAQUE	La funda contiene la información de identificación de la empresa, descripción del producto, instrucciones de conservación, el número de lote y la fecha de vencimiento en un lugar visible.



	FICHA TÉCNICA COMERCIAL PRODUCTO	Código: I&D-F-001 Versión: 5 Página: 1 de 2

INSTRUCCIONES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Consérvese refrigerado entre (-2°C a 2°C). Mantenga la cadena de frío con un monitoreo constante de temperatura durante el almacenamiento, distribución y comercialización. Transporte en vehículos refrigerados. Maneje el producto higiénicamente, empleando una adecuada manipulación durante el proceso de almacenamiento, distribución y comercialización, evitando que el producto esté en contacto con sustancias contaminantes ó en ambientes no apropiados para garantizar la inocuidad del producto.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocine totalmente antes de consumirlo. Evite fluctuaciones de temperatura. “Después de abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible” Consumase antes de la fecha de vencimiento. Puede ser consumido por toda la población. Este producto requiere condimentación.
DATOS DEL FABRICANTE	OPERADORA AVICOLA COLOMBIA S.A.S.: TEL. (57 4) 4038680/5404490:
	VEREDA LA MIEL Km 2 CALDAS, ANTIOQUIA. TEL. (57 4) 2783333
	CALLE 104 No. 1-10 SECTOR ANCON. COPACABANA, ANTIOQUIA.
	VIA LIBARÉ Km 3 PEREIRA, RISARALDA. TEL. (57 6) 3116272
	BUCARAMANGA: Anillo vial de Girón No. 2 - 46. TEL. (57 7) 6799999

REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVIDAD APLICABLE:	Resolución 402 de 2002, Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos microbiológicos del pollo beneficiado. Resolución 402 de 2002	n	m	M	C
NMP de Coliformes fecales/g	3	500	1.100	1
Recuento de esporas Clostridium Sulfito reductor, UFC/g.	3	100	1.000	1
Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	1.000	1

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos fisicoquímicos	LIMITE
Absorción	N.A.
Grasa	12%
Humedad	74%
Proteína	16%
Fósforo	N.A

JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO:	Se ajusta formato de ficha técnica.

Revisó: LINA MARIA PEÑA SALDARRIAGA DIRECTORA INVESTIGACION Y DESARROLLO **Fecha: 22/06/2016**	**Aprobó:** MIRIAM ARBELAEZ DIRECTORA DE GESTIÓN DE CALIDAD **Fecha:**

	FICHA TÉCNICA COMERCIAL PRODUCTO	**Código:** I&D-F-001 **Versión:** 3 **Página:** 1 de 2

REFERENCIA Y NOMBRE DEL PRODUCTO:	**41030121 POLLO SV 1.7-1.8 BOLSA CONG. No. 7**
REGISTRO SANITARIO	RSAR01I302
INFORMACIÓN GENERAL	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Pollo en canal marinado al cual se le ha retirado el paquete visceral.
INGREDIENTES	Carne de pollo, agua, proteína de soya (ligante), sal y polifosfatos.
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL PROCESO Ó PRODUCTO	**Marinado:** Técnica mediante la cual se incorpora a la carne de aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas, sustancias y aditivos de uso permitido por medio de inyección. **Congelado:** Aplicación intensa de frío capaz de detener los procesos bacteriológicos y enzimáticos que destruye el alimento.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Carne rosa pálida y piel crema Olor: Característico a pollo, sin olores extraños ó de descomposición. Sabor: N.A. Textura: Firme al tacto. Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extrañas.
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	Permite hematoma moderado en ala, muslo y/o pechuga, puntos rojos, piel rasgada no mayor a 5 cm, rasguño leve. No permite marcas de sangre, hueso quebrado o expuesto, pluma o material extraño. Empaque limpio, sin roturas, con su fecha de vencimiento; las unidades van empacadas en canastas limpias. El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 5°C.
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y EMPAQUE	Canal entera sin vísceras marinado empacado en bolsa impresa cerrada con clip metálico. Peso por unidad: 1700 g a 1800 g. como producto terminado. La fecha de vencimiento y el lote se encuentran impresos en un lateral de la bolsa.
UNIDADES POR CANASTA	12 Unidades
UNIDADES POR BULTO	24 Unidades
VIDA ÚTIL	Doce (12) meses en estricta congelación.
INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA O EMPAQUE	La bolsa contiene la información de identificación de la empresa, descripción del producto, instrucciones de conservación, el número de lote y la fecha de vencimiento en un lugar visible.

	FICHA TÉCNICA COMERCIAL PRODUCTO	Código: I&D-F-001 Versión: 3 Página: 1 de 2

INSTRUCCIONES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Consérvese congelado a-18 °C o menos. Mantenga la cadena de frío con un monitoreo constante de temperatura durante el almacenamiento, distribución y comercialización. Fluctuaciones de temperatura pueden deteriorar la calidad del producto. Transporte en vehículos con sistema termo de congelación. Maneje el producto higiénicamente, empleando una adecuada manipulación durante el proceso de almacenamiento, distribución y comercialización, evitando que el producto esté en contacto con sustancias contaminantes ó en ambientes no apropiados para garantizar la inocuidad del producto.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocine totalmente antes de consumirlo. Evite descongelar y congelar nuevamente. “Después de abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible” Consumase antes de la fecha de vencimiento. Contiene: Soya. Este producto requiere condimentación.
DATOS DEL FABRICANTE	OPERADORA AVICOLA COLOMBIA S.A.S.: TEL. (57 4) 4038680/5404490:
	VEREDA LA MIEL Km 2 CALDAS, ANTIOQUIA. TEL. (57 4) 2783333
	CALLE 104 No. 1-10 SECTOR ANCON. COPACABANA, ANTIOQUIA.
	VIA LIBARÉ Km 3 PEREIRA, RISARALDA. TEL. (57 6) 3116272
	ANILLO VIAL GIRÓN No. 2 - 46. BUCARAMANGA, SANTANDER. TEL. (57 7) 6799999

REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVIDAD APLICABLE:	Resolución 402 de 2002, Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos microbiológicos del pollo beneficiado. Resolución 402 de 2002	n	m	M	C
NMP de Coliformes fecales/g	3	500	1.100	1
Recuento de esporas Clostridium Sulfito reductor, UFC/g.	3	100	1.000	1
Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	1.000	1

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos fisicoquímicos	LIMITE
Absorción	12% Max.
Grasa	12%
Humedad	75%
Proteína	16%
Fósforo	N.A

JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO:	Se ajusta formato de ficha técnica.

Revisó: LINA MARIA PEÑA SALDARRIAGA DIRECTORA INVESTIGACION Y DESARROLLO **Fecha: 22/06/2016**	**Aprobó:** MIRIAM ARBELAEZ DIRECTORA DE GESTIÓN DE CALIDAD **Fecha:**