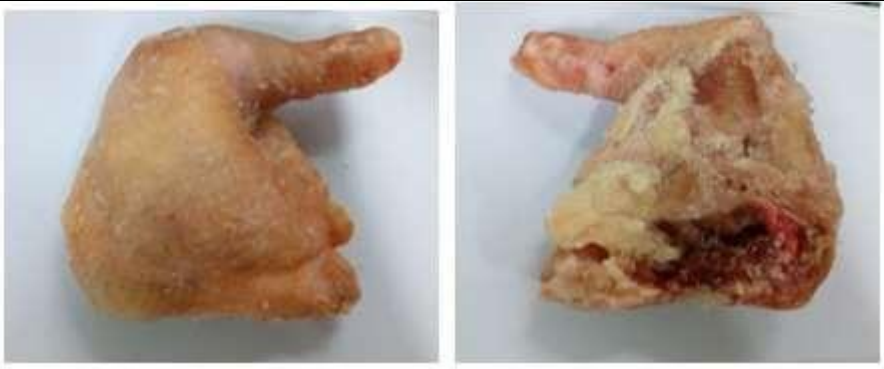
	FICHA TÉCNICA **CALIDAD**	**CÓDIGO:** MAXM-PGTZ-FTC04 **VERSIÓN:** IV **FECHA ACTUALIZACIÓN:** ABRIL 2022

1. DATOS DE LA EMPRESA	
Razón social	Luis Alejandro Ballesteros Rodríguez
Nit	1075624563
Marca comercial	Pez Car Pollo
Dirección	Calle 4ª N.4-73
Teléfono	3103404570

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	Pierna Pernil con Rabadilla Marinada
Peso unitario	500 g aprox
Registro Sanitario INVIMA	RSAD01I41205
Origen del Producto	Planta de beneficio Savicol Planta de beneficio Sitara
	

3. CARACTERISTICAS TECNICAS	
Características Organolépticas	**Color**: piel, uniforme variando de rosa claro a amarillo fuerte. Musculo rosado opaco. **Consistencia**: piel opaca, firme al tacto y adherida al musculo. **Olor**: característico **Apariencia física**: producto congelado sin fracturas, hematomas o residuos de sangre; libre de residuos de pluma, cutículas o partes de víscera. Las presas son gruesas y redondeadas.
Composición	Pierna pernil con rabadilla Salmuera (Sal, fosfato, tripolifosfato de sodio 451t, proteína concentrada de soya) Hielo Agua

	FICHA TÉCNICA CALIDAD	CÓDIGO: MAXM-PGTZ-FTC04
		VERSIÓN: IV
		FECHA ACTUALIZACIÓN: ABRIL 2022

Características fisicoquímicas	**ANÁLISIS**	**PARÁMETRO SEGÚN RES 402/02**	**PARÁMETROS SEGÚN LABORATORIO**
	Fósforo	0.3 %	0.09%
	Humedad	72 %	71.94%
	Proteína	16 %	19.66%
Características microbiológicas	**ANÁLISIS**	**PARÁMETRO SEGÚN RES 402/02**	**PARÁMETROS SEGÚN LABORATORIO**
	Recuento coliformes totales	N.A	Menos de 3 UFC/g
	Recuento coliformes fecales	500 NMP/g	Menos de 3 UFC/g
	Recuento Estafilococo coa(+)	100-1000 UFC/g	Menos de 100 UFC/g
	Recuento *Clostridium* sulfito reductor	100-1000 UFC/g	Menos de 10 UFC/g
	Determinación *Salmonella*	Ausente en 25 g	Ausente en 25 g
Instrucciones especiales de manejo	Manténgase congelado a -18°C Descongélese únicamente antes de consumir Lave sus manos y utensilios antes de manipular el producto. Descongele en el refrigerador o microondas y no vuelva a congelar.		
Vida útil y condiciones de almacenamiento	Vida útil 6 meses en condiciones de congelación (-18°C) Rotación del producto por sistema PEPS. Se debe controlar la temperatura de almacenamiento y conservación y mantener condiciones sanitarias adecuadas.		

Fecha: MAYO-2024

	FICHA TÉCNICA CALIDAD	**CODIGO:** MAXM-PGTZ-FCT06 **VERSION:** III **FECHA ACTUALIZACION:** DICIEMBRE 2022

1. DATOS DE LA EMPRESA	
Razón social	Luis Alejandro Ballesteros Rodriguez
Nit	1075624563
Marca comercial	Pez Car Pollo
Dirección	Calle 4ª N.4-73
Teléfono	3103404570

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	Pechuga Marinada
Peso unitario	850 g aprox - peso variable
Registro Sanitario INVIMA	RSAD01I41205
Origen del Producto	Planta de beneficio Savicol Planta de beneficio Inversiones Poultry Planta de beneficio Pollo Fiesta S.A
 	

3. CARACTERISTICAS TECNICAS	
Características Organolépticas	**Color**: piel, uniforme variando de rosa claro a amarillo fuerte. Musculo rosado opaco. **Consistencia**: piel opaca, firme al tacto y adherida al musculo. **Olor**: característico **Apariencia física**: producto congelado sin fracturas, hematomas o residuos de sangre; libre de residuos de pluma, cutículas o partes de víscera. Las presas son gruesas y redondeadas.
Composición	Pechuga de pollo sin marinar Salmuera (Sal, fosfato, tripolifosfato de sodio 451t, proteína concentrada de soya) Hielo Agua

Características fisicoquímicas	**ANÁLISIS**	**PARÁMETRO SEGÚN RES 402/02**	**PARÁMETROS SEGÚN LABORATORIO**
	Fósforo	0.3 %	0.19%
	Humedad	72 %	77.4%
	Proteína	16 %	18.7%
Características microbiológicas	**ANÁLISIS**	**PARÁMETRO SEGÚN RES 402/02**	**PARÁMETROS SEGÚN LABORATORIO**
	Recuento coliformes totales	N.A	4 NMP/g
	Recuento coliformes fecales	500 NMP/g	Menos de 3 UFC/g
	Recuento Estafilococo coa(+)	100-1000 UFC/g	Menos de 100 UFC/g
	Recuento *Clostridium* sulfito reductor	100-1000 UFC/g	Menos de 10 UFC/g
	Determinación *Salmonella*	Ausente en 25 g	Ausente en 25 g
Instrucciones especiales de manejo	Almacene este producto refrigerado de -2 a 4 ºC para consumo inmediato, de lo contrario congélese a -18 ºC Descongélese únicamente antes de consumir, en el refrigerador o microondas y no vuelva a congelar, Lave sus manos y utensilios antes de manipular el producto. Recomendación de consumo asar, sofreír o sudar.		
Vida útil y condiciones de almacenamiento	Vida útil: 7 días en condiciones de refrigeración -2 a 4 ºC 6 meses en condiciones de congelación -18 ºC Almacene este producto refrigerado de -2 a 4 ºC para consumo inmediato, de lo contrario congélese a -18 ºC Rotación del producto por sistema PEPS Se debe controlar la temperatura de almacenamiento y conservación y mantener condiciones sanitarias adecuadas. El producto se embala según requerimiento del cliente (tinas con capuchón y bolsa por 5 Kg)		