

FICHA TÉCNICA CARNE DE RES EN CANAL



Imagen Ilustrativa

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
PRODUCTO	Carne de Res en Canal de razas bovinas Brahman, cebú, Nelore y Gyr
DEFINICIÓN	Cuerpo del bovino novillo calentado tras sacrificio sin vísceras
CLASIFICACIÓN	Bovino adulto, entre 3 y 4 años, entre 200 kg a 300 kg máximo peso en canal
REQUISITOS SANITARIOS	Cumplimiento Decreto 1500 de 2007, inspección oficial, planta autorizada INVIMA- Concepto de inspección con concepto APROBADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color característico, olor fresco, textura firme, libre de contaminación
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	pH: 5.5 - 5.8 Actividad de agua (Aw): 0.98
CONDICIONES DE SACRIFICIO	Inspección ante y post mortem
PRESENTACIÓN	Canal completa o media canal
ROTULADO	Fecha, lote, planta, INVIMA- Cumplimiento Resolución 5109 de 2005
TRANSPORTE	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación
ALMACENAMIENTO	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación , en canal completa colgadas al gancho en tasajeras protegidas con capuchón para evitar quemadura de carne en proceso de maduración autorizada por INVIMA y en cumplimiento con los requisitos sanitarios. Despote inmediato a entrega , selección de cortes y almacenamiento en canastilla y capuchón
VIDA ÚTIL	5 a 15 días refrigerado / congelación 4 a 6 meses en canal completo y en cortes de 6- 8 meses.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación, No apto de Inspección.

NORMATIVA	Decreto 3075 de 19907, Decreto 1500 de 2007, Resolución 240/2013 - INVIMA, Resolución 2674 de 2013.	
USO	Consumo humano	
TABLA MICROBIOLÓGICA	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Recuento aerobios mesófilos	$\leq 10^5$ UFC/g
	Coliformes totales	$\leq 10^2$ UFC/g
	Escherichia coli	$\leq 10^2$ UFC/g
	Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$ UFC/g
	Salmonella spp.	Ausencia / 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
APROBACIÓN POST MORTEM	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Aprobado	Canal apta sin alteraciones – Consumo humano
	Aprobado Condicionado	Requiere tratamiento – Consumo controlado
	Decomiso Parcial	Solo parte afectada – Eliminación parcial
	Decomiso Total	Riesgo sanitario – Destrucción
CONTROL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS Y ANTIBIÓTICOS (CARNE DE RES)	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Penicilinas	≤ 50 µg/kg – Alergias
	Tetraciclinas	≤ 100 µg/kg – Resistencia bacteriana
	Sulfonamidas	≤ 100 µg/kg – Toxicidad
	Cloranfenicol	0 µg/kg – Prohibido, alto riesgo
	Hormonas	Según ICA/INVIMA – Reguladas
NOTAS ACLARATORIAS	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Nota 1 – Vigencia normativa	Decreto 1500 de 2007 como base técnica y referencia en auditorías.
	Nota 2 – Enfoque HACCP	Obligatorio: identificación de peligros, control microbiológico y control químico.
	Nota 3 – Cadena de frío	0 a 4°C; ruptura = rechazo
	Nota 4 – Trazabilidad	Debe incluir predio de origen, planta de beneficio, lote y fecha de sacrificio.

FICHA TÉCNICA CARNE DE CERDO EN CANAL



Imagen Ilustrativa

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
PRODUCTO	Carne de Cerdo en Canal de razas Pietrain, Landrace, Duroc, Yorkshire (Large White) y Hampshire
DEFINICIÓN	Cuerpo del porcino tras sacrificio sin vísceras
CLASIFICACIÓN	Porcino , entre 80 y 90 kg peso en canal
REQUISITOS SANITARIOS	Cumplimiento Decreto 1500 de 2007, inspección oficial, planta autorizada INVIMA -Concepto de inspección con concepto APROBADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color característico, olor fresco, textura firme, libre de contaminación
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	pH: 5.6 - 6.2 Actividad de agua (Aw): 0.98
CONDICIONES DE SACRIFICIO	Inspección ante y post mortem
PRESENTACIÓN	Canal o media canal
ROTULADO	Fecha, lote, planta, INVIMA- Cumplimiento Resolución 5109 de 2005
TRANSPORTE	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación
ALMACENAMIENTO	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación , en canal completa colgadas al gancho en tasajeras protegidas con capuchón para evitar quemadura de carne en proceso de maduración autorizada por INVIMA y en cumplimiento con los requisitos sanitarios. Desposte inmediato a entrega , selección de cortes y almacenamiento en canastilla y capuchón
VIDA ÚTIL	5 a 15 días refrigerado / congelación 2 a 4 meses en canal completo y en cortes de 4- 8 meses.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación
NORMATIVA	Decreto 3075 de 19907, Decreto 1500 de2007, Resolución 4282 de 2007, Resolución 240 de2013,-INVIMA, Resolución 2674 de 2013
USO	Consumo humano

TABLA MICROBIOLÓGICA		
	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Salmonella spp.	Ausencia / 25 g
	Yersinia enterocolitica	Ausencia
	E. coli	$\leq 10^2$ UFC/g
	Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g
APROBACIÓN POST MORTEM	Aerobios mesófilos	$\leq 10^5$ UFC/g
	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Aprobado	Canal apta sin alteraciones – Consumo humano
	Aprobado Condicionado	Requiere tratamiento – Consumo controlado
NOTAS ACLARATORIAS	Decomiso Parcial	Solo parte afectada – Eliminación parcial
	Decomiso Total	Riesgo sanitario – Destrucción
	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Nota 1 – Vigencia normativa	Resolución 4282 de 2007 como base técnica y referencia en auditorías.
	Nota 2 – Enfoque HACCP	Obligatorio: identificación de peligros, control microbiológico y control químico.
	Nota 3 – Cadena de frío	0 a 4°C o -18 °C; ruptura = rechazo
	Nota 4 – Trazabilidad	Debe incluir predio de origen, planta de beneficio, lote y fecha de sacrificio.

FICHA TÉCNICA CORDERO EN CANAL



Imagen Ilustrativa

ÍTEM	DESCRIPCIÓN				
PRODUCTO	Cordero en Canal				
DEFINICIÓN	Cuerpo del ovino joven tras sacrificio, de razas Dorper (alta conformación), Kathadin (prolífica y magra) y el cruce con el Ovino de Pelo Colombiano (OPC).				
CLASIFICACIÓN	Ovino joven, entre 10 y 15 kg peso en canal				
REQUISITOS SANITARIOS	Cumplimiento Decreto 1500 de 2007, inspección oficial, planta autorizada INVIMA				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color característico, olor fresco, textura firme, libre de contaminación				
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	pH: 5.5 - 5.8 Actividad de agua (Aw): 0.98				
CONDICIONES DE SACRIFICIO	Inspección ante y post mortem				
PRESENTACIÓN	Canal o media canal				
ROTULADO	Fecha, lote, planta, INVIMA				
TRANSPORTE	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación				
ALMACENAMIENTO	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación , en canal completa colgadas al gancho en tasajeras protegidas con capuchón para evitar quemadura de carne en proceso de maduración autorizada por INVIMA y en cumplimiento con los requisitos sanitarios. Desposte inmediato a entrega , selección de cortes y almacenamiento en canastilla y capuchón				
VIDA ÚTIL	5 a 10 días refrigerado / congelación 4 a 6 meses en canal completo y en cortes de 6- 8 meses.				
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados				
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación				
NORMATIVA	Decreto 1500/2007, Resolución 4282/2007 y Resolución 240/2013 INVIMA				
USO	Consumo humano				
<table border="1"> <tr> <th>Ítem</th><th>Descripción</th></tr> <tr> <td>Recuento aerobios mesófilos</td><td>$\leq 10^5$ UFC/g</td></tr> </table>		Ítem	Descripción	Recuento aerobios mesófilos	$\leq 10^5$ UFC/g
Ítem	Descripción				
Recuento aerobios mesófilos	$\leq 10^5$ UFC/g				

TABLA MICROBIOLÓGICA	Coliformes totales	$\leq 10^2$ UFC/g
	Escherichia coli	$\leq 10^2$ UFC/g
	Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$ UFC/g
	Salmonella spp.	Ausencia / 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
APROBACIÓN POST MORTEM		
	Ítem	Descripción
	APROBADO	Canal apta sin alteraciones – Consumo humano
	APROBADO CONDICIONADO	Requiere tratamiento – Consumo controlado
	DECOMISO PARCIAL	Solo parte afectada – Eliminación parcial
	DECOMISO TOTAL	Riesgo sanitario – Destrucción
NOTAS ACLARATORIAS		
	Ítem	Descripción
	Nota 1 – Vigencia normativa	Resolución 4282 de 2007 como base técnica y referencia en auditorías.
	Nota 2 – Enfoque HACCP	Obligatorio: identificación de peligros, control microbiológico y control químico.
	Nota 3 – Cadena de frío	0 a 4°C; ruptura = rechazo
	Nota 4 – Trazabilidad	Debe incluir predio de origen, planta de beneficio, lote y fecha de sacrificio.

FICHA TÉCNICA TERNERA EN CANAL



Imagen Ilustrativa

ÍTEM	Descripción
PRODUCTO	Ternera en Canal
DEFINICIÓN	Bovino joven menor a 12 meses
CLASIFICACIÓN	Bovino joven
REQUISITOS SANITARIOS	Cumplimiento Decreto 1500 de 2007, inspección oficial, planta autorizada INVIMA
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color característico, olor fresco, textura firme, libre de contaminación
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	pH: 5.6 - 5.9 Actividad de agua (Aw): 0.98
CONDICIONES DE SACRIFICIO	Inspección ante y post mortem
PRESENTACIÓN	Canal, media canal o cortes primarios
ROTULADO	Fecha, lote, planta, INVIMA
TRANSPORTE	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación
ALMACENAMIENTO	Cadena de frío 0 a 4°C en refrigeración y -18 °C en congelación , en canal completa colgadas al gancho en tasajeras protegidas con capuchón para evitar quemadura de carne en proceso de maduración autorizada por INVIMA y en cumplimiento con los requisitos sanitarios. Desposte inmediato a entrega , selección de cortes y almacenamiento en canastilla y capuchón
VIDA ÚTIL	5 a 10 días refrigerado / congelación 4 a 6 meses en canal completo y en cortes de 6- 8 meses.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación
NORMATIVA	Decreto 1500/2007, Resolución 4282/2007 y Resolución 240/2013 INVIMA
USO	Consumo humano

TABLA MICROBIOLÓGICA	<table><tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>Recuento aerobios mesófilos</td><td>≤ 10⁵ UFC/g</td></tr><tr><td>Coliformes totales</td><td>≤ 10² UFC/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>≤ 10² UFC/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>≤ 10² UFC/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Ausencia / 25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Ausencia / 25 g</td></tr></table>		ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Recuento aerobios mesófilos	≤ 10 ⁵ UFC/g	Coliformes totales	≤ 10 ² UFC/g	Escherichia coli	≤ 10 ² UFC/g	Staphylococcus aureus	≤ 10 ² UFC/g	Salmonella spp.	Ausencia / 25 g	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
	ÍTEM	DESCRIPCIÓN														
	Recuento aerobios mesófilos	≤ 10 ⁵ UFC/g														
	Coliformes totales	≤ 10 ² UFC/g														
	Escherichia coli	≤ 10 ² UFC/g														
	Staphylococcus aureus	≤ 10 ² UFC/g														
	Salmonella spp.	Ausencia / 25 g														
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g															
APROBACIÓN POST MORTEM	<table><tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>APROBADO</td><td>Canal apta sin alteraciones – Consumo humano</td></tr><tr><td>APROBADO CONDICIONADO</td><td>Requiere tratamiento – Consumo controlado</td></tr><tr><td>DECOMISO PARCIAL</td><td>Solo parte afectada – Eliminación parcial</td></tr><tr><td>DECOMISO TOTAL</td><td>Riesgo sanitario – Destrucción</td></tr></table>		ÍTEM	DESCRIPCIÓN	APROBADO	Canal apta sin alteraciones – Consumo humano	APROBADO CONDICIONADO	Requiere tratamiento – Consumo controlado	DECOMISO PARCIAL	Solo parte afectada – Eliminación parcial	DECOMISO TOTAL	Riesgo sanitario – Destrucción				
	ÍTEM	DESCRIPCIÓN														
	APROBADO	Canal apta sin alteraciones – Consumo humano														
	APROBADO CONDICIONADO	Requiere tratamiento – Consumo controlado														
DECOMISO PARCIAL	Solo parte afectada – Eliminación parcial															
DECOMISO TOTAL	Riesgo sanitario – Destrucción															
NOTAS ACLARATORIAS	<table><tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>Nota 1 – Vigencia normativa</td><td>Resolución 4282 de 2007 como base técnica y referencia en auditorías.</td></tr><tr><td>Nota 2 – Enfoque HACCP</td><td>Obligatorio: identificación de peligros, control microbiológico y control químico.</td></tr><tr><td>Nota 3 – Cadena de frío</td><td>0 a 4°C; ruptura = rechazo</td></tr><tr><td>Nota 4 – Trazabilidad</td><td>Debe incluir predio de origen, planta de beneficio, lote y fecha de sacrificio.</td></tr></table>		ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Nota 1 – Vigencia normativa	Resolución 4282 de 2007 como base técnica y referencia en auditorías.	Nota 2 – Enfoque HACCP	Obligatorio: identificación de peligros, control microbiológico y control químico.	Nota 3 – Cadena de frío	0 a 4°C; ruptura = rechazo	Nota 4 – Trazabilidad	Debe incluir predio de origen, planta de beneficio, lote y fecha de sacrificio.				
	ÍTEM	DESCRIPCIÓN														
	Nota 1 – Vigencia normativa	Resolución 4282 de 2007 como base técnica y referencia en auditorías.														
	Nota 2 – Enfoque HACCP	Obligatorio: identificación de peligros, control microbiológico y control químico.														
	Nota 3 – Cadena de frío	0 a 4°C; ruptura = rechazo														
Nota 4 – Trazabilidad	Debe incluir predio de origen, planta de beneficio, lote y fecha de sacrificio.															