FICHA TECNICA PECHUGA MARINADA	Rev: 20/08/2024 FT- BEN- MC01- 001

Nombre: PECHUGA MARINADA



COPIA CONTROLADA

Marca:

Mac Pollo

Descripción:

Esta comprendida por el esternón, las costillas esternales, y su respectiva masa muscular conformada por el pectoral torácico y el supracoracoideo y su piel. Se obtiene por el corte a nivel de la articulación de la escápula, el hueso coracoides y el humero y atrás en la unión de las costillas vertebrales y las esternales.

Composición:

- Marinado al 14%: 86% de carne y hueso, 14% de solución de agua, sal y fosfato para mantener jugosidad mediante inyección
- Marinado al 10%: 90% de carne y hueso, 10% de solución de agua, sal y fosfato para mantener jugosidad mediante inyección

Registro sanitario:

RSA-0019989-2022

Características generales:

Olor y Color S.G. (Sui generis), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normales. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas.

Características sensoriales:

Aroma: Suis generis – característico del producto

Color: Blanco - rosáceo

Aspecto: La grasa y el tejido muscular del producto es firme y elástico al tacto.

Alérgenos:

ALÉRGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuates y productos a base de cacahuates		X
Soja y productos a soja		X
Leche y sus derivados (Incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos (<10 mg/Kg o mg/l)		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
La información de alérgenos refiere nuestro conocimiento actual de las materias primas empleadas.		

País de origen:

Colombia

Rotulado empaque primario:

Lote de producción, fecha de empaque, fecha de beneficio y fecha de vencimiento, código de identificación de la planta, método de conservación, hora, descripción del producto, ingredientes, información nutricional, datos del fabricante, instrucciones de uso, número de registro sanitario.

Empaque y presentaciones:

- Empacado en bolsas plásticas de polietileno impresa. Presentado refrigerado o congelado.
- Embalado en sacos de polipropileno homopolímero apto para estar en contacto directo con alimentos. Presentado Congelado.
- Empacado en bolsas plásticas - Capran Polietileno calibre 12, diseño orientado para autoservicios.
- Bandeja poliestireno expandible y termoformada.

COPIA CONTROLADA

Información ecológica :

El material utilizado en la estructura de la bolsa es 100% reciclable.

Requerimientos almacenamiento:

PRESENTACIÓN EMPAQUE PRIMARIO	CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO	VIDA ÚTIL	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO
Bolsa plástica	Refrigerado	15 días	-2°C a 2°C
Bolsa plástica	Congelado	365 días	-18°C
Bandeja poliestireno	Refrigerado	15 días	-2°C a 2°C
Bandeja poliestireno	Congelado	90 días	-18°C

Después de abierto consuma en el menor tiempo posible.

Instrucciones de seguridad:

Si el producto es refrigerado:

- Manténgase refrigerado.
- Descongele el producto en el refrigerador.
- Después de descongelado no vuelva a congelar.
- Cocine el producto completamente.
- Las bacterias mueren cuando los alimentos alcanzan una temperatura segura.
- Producido a partir de aves sanas.

Si el producto es congelado:

- Manténgase congelado.
- Descongele el producto en el refrigerador.
- Después de descongelado no vuelva a congelar.
- Cocine el producto completamente.
- Las bacterias mueren cuando los alimentos alcanzan una temperatura segura.
- Producido a partir de aves sanas.

Forma de consumo y consumidores Potenciales:

Producto destinado para consumo en el hogar, bajo previa cocción y preparación de acuerdo con el consumidor. Destinado para consumo del hogar y la industria. Producto de alto contenido proteico.

Controles de distribución y comercialización:

- Control constante de la temperatura de transporte y almacenamiento. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frio.
- Manejo aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura.

COPIA CONTROLADA

- Control en cuartos fríos y temperatura durante el transporte.
- Transporte en carros refrigerados, previamente higienizados.

Condiciones de transporte:

Vehículos con furgón isotermo en fibra de vidrio y control de temperaturas por sistema satelital, con concepto sanitario vigente. Provistos de unidad de frio para mantener temperatura.

Declaraciones:

- Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y/o residuos de drogas o medicamentos en niveles superiores a los máximos permisibles, determinados en la normatividad legal vigente.
- Sin hormonas y sin esteroides añadidos.

Normatividad aplicable:

Normativa legal vigente

Certificaciones:

- HACCP

COPIA CONTROLADA