SISTEMA H.A.C.C.P. PLANTA DE BENEFICIO Y DESPRESE **FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO**	CÓDIGO	FT- BEN- MC01-0034
	REV: 01/02/2022 VER: 6 PAGINA 1 / 6	

NOMBRE	**PECHUGA MARINADA**	
MARCA	**MAC POLLO**	
PROCEDENCIA	Producto obtenido del ave beneficiada de 45 días de edad aproximadamente y despresada automáticamente en la Planta de Beneficio - Desprese.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	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.	
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Olor y Color S.G. (Suigeneris), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normales. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas. Se le agregan sales de máxima calidad para mejorar su textura, jugosidad y sabor.	
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	**ACEPTACIÓN** • Sin plumas • Sin hematomas • Color suis generis (Rosado, blanco). • Olor suis generis (Propio del producto) • Ausencia de material extraño • El esternón no deberá sobresalir no “visualizarse.	**RECHAZO** • Con plumas • Con hematomas • Color diferente al propio del producto – Oscuro con mal aspecto • Olor diferente al propio del producto • Presencia de material extraño • El esternón sobresale. •
COMPOSICION	• Carne de Pollo (73%), hueso (27%), agua, sal, tripolifosfato de sodio (Aglutinante, agente retenedor de humedad, emulsionante). • 90% de la referencia, 10% de solución de agua, sal y fosfato como agente retenedor de humedad.	

COMPONENTES ALERGENICOS

ALERGENOS	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 base de 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.

OGM

El producto no es un OGM.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Resolución 402 de 2002:

- NMP Coliformes fecales/g. < 500
- Recuento estafilococo coagulasa positivo/g <1000
- Recuento esporas Clostridium sulfito reductor/g. <1000

Resolución 2690 de 2015: Salmonella spp y Campylobacter spp:

- Criterio de Desempeño: < 2.2 logaritmos (Mapa biológico)

CARÁCTERÍSTICAS 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
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para consumo previa cocción y preparación de acuerdo con el consumidor. Destinado para el consumo en el hogar y la industria. Con alto valor proteico. Se suele emplear en una gran variedad de preparaciones que van desde el asado a la parrilla (barbacoa), al horno y frito. Se puede ver su carne picada en ensaladas, sándwiches, empanadas y pasabocas entre otras.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	- Venta de acuerdo con el peso - 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. Presentado Congelado. - Bandeja poliestireno expandible y termoformada.
INFORMACIÓN ECOLÓGICA	El material utilizado en la estructura de la bolsa es 100% reciclable.
VIDA ÚTIL ESPERADA	- Bolsa refrigerado (-2 ºC a 4°C)..... 15 días. - Bolsa congelado (-18 ºC)..... 12 meses. - Bandeja refrigerado (-2 ºC a 4°C)…….. 15 días - Bandeja congelada (-18°C)…….. 3 meses *Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.*

CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACION	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.*
CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Manejo aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura. Control en cuartos fríos y temperatura durante el transporte. Transporte en carros refrigerados, previamente higienizados.
SEGURIDAD	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.
ETIQUETA	Rótulo: Vence, lote de producción, hora, método de conservación: Refrigeración o congelación, fecha de empacado, fecha de beneficiado, código planta beneficio ante el INVIMA, área de empaque. Descripción general: Descripción del producto, instrucciones de uso, Ingredientes, registro sanitario, leyenda marinado, fabricado.
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.
INSTRUCCIONES DE USO	Si el producto se adquiere refrigerado, consumase en máximo 2 días o de lo contrario congélese. Si el producto se adquiere congelado, manténgase congelado. -Descongele el producto en el refrigerador o en el microondas -Después de descongelado no vuelva a congelar -Guarde las aves crudas aparte de otros alimentos. -Lave las superficies de trabajo (incluyendo tablas de cortar), utensilios. -Lávese las manos después de tocar productos crudos. -Cocine el producto antes de consumir e inmediatamente después de descongelado, hasta alcanzar una temperatura de 76°C. Las bacterias mueren cuando los alimentos alcanzan una temperatura segura. -Mantenga caliente los alimentos calientes. -Refrigere sobras inmediatamente o deséchelas a la basura.

LEGISLACION APLICABLE	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2270 de 2012 Resolución 2690 de 2015 Resolución 719 de 2015 Resolución 402 de 2002 Resolución 2505 de 2004 Resolución 242 de 2013 Resolución 5109 de 2005
DISEÑO DEL EMPAQUE	Bolsa Tradicional: 



Bandeja Presa:



REGISTRO GRAFICO PECHUGA MARINADA	 

ELABORO: JEFE DE ASEG. DE CALIDAD	REVISO: DIRECTOR DE PLANTAS	APROBO: DIRECTOR NAL. ASEG. DE CALIDAD