|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EMPRESA** | **AVINSA SAS** | | |
| **PRODUCTO** | **Pollo entero a granel** | | |
| **DEFINICIÓN** | Pollo entero en canal sin marinar, libre de sangre, plumas y vísceras. Durante el proceso se han retirado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana y el cuello entre la décima y onceaba vértebra cervical. | | |
| **MATERIA PRIMA** | Pollo vivo apto para el sacrificio de 45 días de vida aproximadamente, cumpliendo con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente. | | |
| **CARACTERISTICAS**  **SENSORIALES** | Olor y sabor natural sui generis de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal, sin aditivos o sustancias extrañas. | | |
| **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS** | **Temperatura: ≤ 4°C**  **Proteína: Máximo 11%**  **Grasa: Máximo 13%**  **Humedad: Máximo 76%** |  | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Parámetro** | **Resultado Aceptable** | | | **m** | **M** | | Recuento *Escherichia Coli* | 220 | 1500 | | Detección de *Salmonella* / 25 ml\* | P(\*) | - | | *Campylobacter* sp \*\* | - | - |   \*Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague p(\*) = Presencia  \*\*Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo, se realizará de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional  m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad | | |
| **CONDICIONES DE EMPAQUE** | Pollo en canasta con bolsa capuchona de polietileno según presentación solicitada por el cliente. | | |
| **PRESENTACIÓN** | **EMPAQUE** | | **EMBALAJE** |
| Pollo canal sin cinta (Canal sin defectos) | |  |
| Pollo cinta azul (Pollo #1 con hematomas, fracturas, canales con presas a las que le falta una parte, pero se puede colgar en cadena, canal sin piel, piel quemada y dermatitis) | | 12 o 15 canales/canasta |
| Cinta blanca (Retenido) | | 12 o 15 canales/canasta |
| Cinta Verde: Pollo canal liviano | | 12 o 15 canales/canasta |
| Cinta Blanca-Azul: Pollo N°1 Retenido | | 12 o 15 canales/canasta |
| Pollo cinta morada (Daños ocasionados por Avinsa / Arreglos Pollo N°1) | | 12 o 15 canales/canasta |
| **ROTULADO** | **CARA PRINCIPAL Y POSTERIOR**  Nombre del producto: Pollo entero  LOTE B01221340  EMP 06 DIC 21  BEN 06 DIC 21  VENCE 05 DIC 21  REFR -2°C a 4°C  Marca comercial: Mac pollo  Procesado por: Avinsa S.A.S, para AVSA  Dirección, teléfono  **CARA POSTERIOR**  Marca comercial: Logo Mac pollo  Instrucciones de uso  LOTE: Código de la planta (B012) – año en curso - día del año  EMP: Fecha de empaque en Avinsa (Día-mes-año en curso)  BEN: Fecha de beneficio en Avinsa (Día-mes-año en curso)  VEN: Fecha de vencimiento día-mes-año (5 días de vida útil)  REFR: -2º C a 4°C (Condiciones de almacenamiento) | | |
| **VIDA UTIL Y ALMACENAMIENTO** | 5 días en condiciones de refrigeración a una temperatura hasta 4°C. | | |
| **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES Y/O VULNERABLES** | Producto para procesamiento por parte de nuestros clientes y su posterior comercialización. | | |
| **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO** | Canal sin presencia de bilis, materia fecal, presencia de alimento, patologías, vísceras o apéndices comestibles. | | |
| **INSTRUCCIONES DE USO** | Como el producto se adquiere refrigerado entre -2 y 4°C, este sólo es procesado por los clientes dentro del tiempo de vida útil, de lo contrario debe congelarse.  Para consumidor final seguir las siguientes instrucciones:  \* Descongelar el producto en el refrigerador.  \* Después de descongelado no vuelva a congelar.  \* Guardar las canales crudas aparte de otros alimentos.  \* Lavar las superficies de trabajo (incluyendo tablas de cortar), utensilios y las manos después de tener contacto con el producto crudo.  \* Cocinar el producto completamente antes de consumir e inmediatamente después de descongelado. | | |
| **REQUISITOS LEGALES** | Decreto 1500 de 2007; Decreto 2270 de 2012; Resolución 242 de 2013; Resolución 5109 de 2005 | | |