|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EMPRESA** | **AVINSA SAS** | | |
| **PRODUCTO** | **Patas de pollo a granel refrigerado** | | |
| **DEFINICIÓN** | Corresponde a las patas retiradas de la canal de pollo a nivel de la articulación tibio metatarsiana. | | |
| **MATERIA PRIMA** | Pollo en pie con 45 días de edad aproximadamente apto para el beneficio, cumpliendo con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente. | | |
| **CARACTERISTICAS**  **SENSORIALES** | Olor y sabor sui generis (natural) 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% |  | |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **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** | Patas a granel en canasta con bolsa capuchona de polietileno | | |
| **PRESENTACIÓN: Patas granel** | **EMPAQUE** | | **EMBALAJE** |
| Canasta con bolsa capuchona  Canastilla con bolsa capuchona | | 22-25 Kilos por canasta  10 – 12 Kilos por canasta |
| **ROTULADO** | PARA EL EMPAQUE EN CANASTA  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)  PARA EL EMPAQUE EN CANASTILLA\*  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 (8 días de vida útil)  REFR: -2º C a 4°C (Condiciones de almacenamiento)  \*Se adiciona sticker sobre la bolsa tina sellada para poner el nombre de la referencia del producto. | | |
| **VIDA UTIL Y ALMACENAMIENTO** | Para producto despachado en canasta para post proceso tiene 5 días de vida útil y producto destinado para distribuidoras o clientes directos despachado en canastilla tiene 8 días de vida útil días ambas 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** | Patas sin pigmentación, hongos superiores a 3 mm, sin hollejos y sin hueso expuesto. | | |
| **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 | | |