|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **EMPRESA** | **AVINSA SAS** | | | |
| **PRODUCTO** | **Paquete de víscera de pollo** | | | |
| **DEFINICIÓN** | Conjunto conformado por vísceras rojas (hígado, molleja y corazón) y apéndices comestibles (pescuezo y patas). | | | |
| **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** | Bolsa de polietileno de baja densidad | | | |
| **PRESENTACIÓN** | **PESO** | **EMPAQUE** | | **EMBALAJE** |
| Entre 300 g y 500 g | Paquete menudencia:  Compuesta por 2 patas, 1 pescuezos, 1 hígado, 1 corazón y 1  molleja)  \*Las cantidades pueden variar a criterio del cliente | | 30 paquetes por canasta  20 paquetes por canastilla |
| Entre 480 g y 500 g | Paquete Pata- Pescuezo:  Compuesta por patas y pescuezos hasta completar el peso. | | 40 paquetes por canasta  20 paquetes por canastilla |
| Entre 480 g y 520 g | Paquete Pata:  Compuesta por patas hasta completar el peso. | | 40 paquetes por canasta  20 paquetes por canastilla |
| Entre 480 g y 520 g | Paquete mollejas | | 40 paquetes por canasta  20 paquetes por canastilla |
| Entre 480 g y 520 g | Paquete corazones | | 50 paquetes por canasta  25 paquetes por canastilla |
| Entre 480 g y 520 g | Paquete hígados | | 40 paquetes por canasta  20 paquetes por canastilla |
| **ROTULADO PRODUCTO REFRIGERADO** | **LOTE:** Código de la planta (B012) – año en curso - día del año  BENEFICIADO: Fecha de beneficio en Avinsa (Día-mes-año en curso)  EMPACADO: Fecha de empaque en Avinsa (Día-mes-año en curso)  **VENCE:** día-mes-año (12 días de vida útil)  REFRIGERADO: -2 A 4°C (condiciones de almacenamiento) | | | |
| **ROTULADO PRODUCTO CONGELADO** | **CONGELADO:** -18ºC (condiciones de almacenamiento)  **LOTE:** Código de la planta (B012) – año en curso - día del año  **VENCE:** día-mes-año (150 días de vida útil)  BENEFICIADO: Fecha de beneficio en Avinsa (Día-mes-año en curso)  EMPACADO: Fecha de empaque en Avinsa (Día-mes-año en curso)    PRODUCTO EN PROCESO CON DESTINO A CONGELACIÓN EN 33 HORAS POSTERIOR A LA HORA DE EMPAQUE  REFRIGERADO -2°C A 4°C  Etiquetado como producto en tránsito para congelación  pues sale refrigerado de Avinsa SAS | | | |
| **VIDA UTIL Y ALMACENAMIENTO** | 12 días en condiciones de refrigeración a una temperatura de -2°C a 4°C  150 días en condiciones de congelación a una temperatura de -18°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** | Menudencias deben cumplir con: hígados sin patologías, corazones libres de grasa, patas con hongos de tamaño pequeño (menor a 3 mm), mollejas sin cutícula, pescuezos sin tráquea ni buche y residuos de alimentos. | | | |
| **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 | | | |