

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-39
		Fecha: 01-12-23
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO POLLO JARRIS TOMBLER	Versión: 1
		4 páginas

CONTROL DE CAMBIOS

Versión #	Fecha de revisión	Descripción del cambio
1		Versión inicial

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-39
		Fecha: 01-12-23
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO POLLO JARRIS TOMBLER	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO	POLLO JARRIS TOMBLER		
			
	NOMBRE DEL PRODUCTO		
	POLLO JARRIS TOMBLER		
	Producto condimentado con especias naturales, elaborado a partir de pollo fresco pesado, seleccionado con altos estándares de calidad y con la adición de preservantes permitidos.		
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA		
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	Pollo sin vísceras, Agua, P-marinado pollo, Sal, Harina de trigo fortificada, Especies y extractos de especias, Acentuador de sabor, Proteína vegetal, Vinagre blanco.		
	ALERGENOS		
	<ul style="list-style-type: none"> • Contiene gluten. 		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO		
	Características	Método de Medición	Especificación
	Olor	Olfato	El pollo crudo debe tener un olor suave y neutro, cualquier olor desagradable o fuerte puede indicar deterioro.
	Textura	Tacto	Una textura firme al tacto, no debe haber zonas blandas o viscosas.
	Color	Visual	Se debe tener un color uniforme en la piel, sin manchas o decoloración excesiva.

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

Jarris	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-39
		Fecha: 01-12-23
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO POLLO JARRIS TOMBLER	Versión: 1
		4 páginas

INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones	Embalaje
	Pollo jarris tomblor	1450 – 1650 g	Empacado en bolsa pollo transparente de alta densidad.	8 x 16+1 cm	Canasta plástica de alta densidad por 20 unidades.
	CONSERVACION Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
	Se debe conservar en el cuarto frio a una temperatura de -4°C A -18°C				
	Se debe verificar que el empaque y rotulado este intacto y no presente alteración.				
	Se almacenan por fechas de producción teniendo en cuenta el sistema PEPS primeras en entrar primeras en salir.				
	Se deben tener las bolsas bien cerradas y las canastillas con su respectiva tapa.				
	TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)				
	Enfriamiento				
INFORMACION DEL PRODUCTO	VIDA UTIL				
	8 días				
	El estudio se realiza cuando haya una modificación de la composición del producto o de las instalaciones de la planta.				
	DESCRIPCION DEL LOTE				
	El lote se determina por la fecha de proceso: día, mes y año				
			POLLO JARRIS TOMBLER		
			FICHA TECNICA		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO					

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-39
		Fecha: 01-12-23
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO POLLO JARRIS TOMBLER	Versión: 1
		4 páginas

Características	Método de Medición	Especificación
Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Sabor natural a pollo con una profundidad que le aportan las especias, Posee un olor a pollo frito.
Textura	Tacto	Contiene una textura crocante en su exterior y blanda en su interior.
Color	Visual	Se aprecia un color dorado o marrón.
FORMA DE CONSUMO		
Consumo indirecto, se somete a un proceso de pre fritura (9min) y luego uno de fritura (4 – 6 min) en la maquina broaster.		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
NORMA: RESOLUCION 402/2002		
ANALISIS		TECNICA
<i>Coliformes fecales</i>		NMP
<i>Espora de Clostridium Sulfito Reductor</i>		Recuento en placa
<i>Staphylococcus aureus Coagulasa +</i>		Recuento en placa
<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia
<i>Campylobacter spp</i>		Presencia/Ausencia
METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
AOAC performance tested 110402(compactdry)		<i>Coliformes fecales</i> 500 NMP/g
AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005		<i>Espora de clostridium sulfito reductor</i> 100 UFC/g
MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		<i>Staphylococcus aureus coagulasa +</i> 100 UFC/g
ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		<i>Salmonella spp.</i> Ausencia
ISO 10272-1:2018		<i>Campylobacter</i> Ausencia
El análisis se realiza según plan de muestreo anual, sujetos a la demanda de calidad y producción.		

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE