
	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	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

Jarris	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO	CROQUETAS DE POLLO		
	FICHA TECNICA		
			
	NOMBRE DEL PRODUCTO		
	CROQUETAS DE POLLO		
	<p>Producto elaborado a base de filete de pechuga, de textura final granulosa y consistencia firme crocante característica de los productos apanados Jarris.</p>		
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA		
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	<p>Recortes de filetes para mezcla, Aceite para frituras, Cubierta p-apanar, Filete de perril, Proteína de trigo texturizada, Piel de pollo, Agua, Enharinado funcn, Harina de trigo, Batido sabor a pollo, Adobo p.marinado de pollo, Lactato de sodio, Benzoato de sodio.</p>		
	ALERGENOS		
	<ul style="list-style-type: none"> • Contiene gluten. 		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO		
	Características	Método de Medición	Especificación
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	Olor	Olfato	Pollo crudo condimentado
	Textura	Tacto	Blanda
	Color	Visual	Piel
PRESENTACIÓN COMERCIAL			

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Croquetas de pollo	20 – 28 g	Empacado en bolsa transparente de alta densidad.	10 x 14 x 2 cm	Canasta plástica de alta densidad por 20 paquetes de 25 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				
	VIDA UTIL				
	60 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				
			CROQUETAS DE POLLO		
			FICHA TECNICA		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO				
	Características	Método de Medición	Especificación		


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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Un sabor a pollo bien sazonado, con aroma suave a pollo frito.
	Textura	Tacto	Contiene una textura crujiente por fuera y blanda por dentro.
	Color	Visual	Se aprecia un color dorado o marrón claro.
	FORMA DE CONSUMO		
	Consumo indirecto, se fritan y luego se ensambla de acuerdo al procedimiento del punto de venta.		
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022		
	ANALISIS		TECNICA
	<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa +		Recuento en placa
	<i>Bacillus cereus</i>		Recuento en placa
	<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia
	METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa + <100 - 1.000UFC/g
	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)		<i>Bacillus cereus</i> <100 - 1.000UFC/g
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		<i>Salmonella spp.</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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO		DEDITOS DE POLLO	
	FICHA TECNICA		
	NOMBRE DEL PRODUCTO		
	DEDITOS DE POLLO		
	Producto elaborado a base de filete de pechuga, de textura final granulosa y consistencia firme crocante característica de los productos apanados Jarris.		
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA		
	Filete de pechuga, Cubierta p-apanar, Aceite para frituras, Agua, Enharinado funcn, Marinado pollo bbq, Mostaza granel, Lactato de sodio, Batido apanado KFC, Saborizante tocineta, Salsa negra, Sal, Pimienta.		
	ALERGENOS		
	• Contiene gluten.		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO		
Características	Método de Medición	Especificación	
Olor	Olfato	Pollo crudo marinado	
Textura	Tacto	Blanda	

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


	Color	Visual	Marrón		
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Deditos de pollo	18 – 30 g	Empacado en bolsa de polietileno transparente de alta densidad.	12 x 15 cm	Canasta plástica de alta densidad por 32 paquetes de 7 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				
	VIDA UTIL				
	60 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					
INFORMACION DEL PRODUCTO			DEDITOS DE POLLO		
			FICHA TECNICA		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO				
	Características	Método de Medición	Especificación		

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Tiene un sabor entre lo característico de su apanado con la pechuga de pollo, su olor es a pollo frito.
	Textura	Tacto	Una textura firme crujiente por fuera y blanda en su interior.
	Color	Visual	Se ve un color dorado o marrón claro.
	FORMA DE CONSUMO		
	Consumo indirecto, se fritan y se ensambla según el procedimiento del punto de venta.		
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022		
	ANALISIS		TECNICA
	<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa +		Recuento en placa
	<i>Bacillus cereus</i>		Recuento en placa
	<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia
	METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		<i>Staphylococcus aureus</i> coagualasa + <100 - 1.000UFC/g
	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)		<i>Bacillus cereus</i> <100 - 1.000UFC/g
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		<i>Salmonella spp.</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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO				FILETE APANADO
				FICHA TECNICA
	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	FILETE APANADO			
	Producto elaborado a base de filete de pechuga, de textura final granulosa y consistencia firme crocante característica de los productos apanados Jarri's.			
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA			
	Filete de pechuga de pollo, Aceite para frituras, Marinado pollo asado, Cubierta p-apanar, Agua, Enharinado func, Batido con sabor a pollo, Sal.			
	ALERGENOS			
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	• Contiene gluten			
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO			
	Características	Método de Medición	Especificación	
	Olor	Olfato	Pechuga marinada	
	Textura	Tacto	Blanda	

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


	Color	Visual	Marrón oscuro		
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Filete apanado	210 - 230 g	Empacado en bolsa de polietileno transparente de alta Densidad.	30 x 20 cm	Canasta plástica de alta densidad por 27 en paquetes de 1 unid.
	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				
VIDA UTIL					
60 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					
INFORMACION DEL PRODUCTO			FILETE APANADO		
			FICHA TECNICA		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO TERMINADO				

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


Características	Método de Medición	Especificación
Sabor -Olor	Gusto- 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.
FORMA DE CONSUMO		
Consumo indirecto, Se frita a unos 350 grados F durante 3 min y luego se deja escurrir 1 min.		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS NORMA: RESOLUCION 1407/2022		
ANALISIS		TECNICA
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa +		Recuento en placa
<i>Bacillus cereus</i>		Recuento en placa
<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia
METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa + <100 - 1.000UFC/g
MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)		<i>Bacillus cereus</i> <100 - 1.000UFC/g
ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		<i>Salmonella spp.</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
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO				MEDALLON DE POLLO
				FICHA TECNICA
	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	MEDALLON DE POLLO			
	Producto elaborado a base de filete de pechuga, de textura final granulosa y consistencia firme crocante característica de los productos apanados Jarri's.			
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA			
	Filete de pechuga, Cubierta p-apanar, Aceite para frituras, Agua, Enharinado funcn, Miga blanca hamburguesa, Saborizante tocineta, Salmuera carnes ahumadas, Batido apanado KFC, Adobo pollo especial, Saborizante pollo embutido, Cebolla en escamas, Pimienta molida.			
	ALERGENOS			
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Contiene gluten. 			
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO			
	Características	Método de Medición	Especificación	
	Olor	Olfato	Pollo crudo marinado	
	Textura	Tacto	Blanda.	

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


DEL PRODUCTO	Color	Visual	Marrón claro		
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Medallon de pollo	90 - 95 g	Empacado en bolsa de polietileno transparente de alta densidad.	15x21cm	Canasta plástica de alta densidad por 36 paquetes de 1 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				
	VIDA UTIL				
	60 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					
INFORMACION DEL PRODUCTO			MEDALLON DE POLLO		
			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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


Características	Método de Medición	Especificación
Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Tiene un sabor entre lo característico de su apanado con la pechuga de pollo, su olor es a pollo frito.
Textura	Tacto	Una textura firme crujiente por fuera y blanda en su interior.
Color	Visual	Se ve un color dorado o marrón claro.
FORMA DE CONSUMO		
Consumo indirecto, se frit a y se ensambla según el procedimiento del punto de venta.		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS NORMA: RESOLUCION 1407/2022		
ANALISIS		TECNICA
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa +		Recuento en placa
<i>Bacillus cereus</i>		Recuento en placa
<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia
METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		<i>Staphylococcus aureus</i> coagualasa + <100 - 1.000UFC/g
MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)		<i>Bacillus cereus</i> <100 - 1.000UFC/g
ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		<i>Salmonella spp.</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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO				PIEZAS DE ALAS APANADAS
	FICHA TECNICA			
	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	PIEZAS DE ALAS APANADAS			
	Producto elaborado con alas de pollo marinadas, condimentadas y apanadas.			
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA			
	Alas, agua, P-marinado pollo, Sal, Harina de trigo, Especies y extractos de especias, Acentuador de sabor, Proteína vegetal, Vinagre, Apanado alas sin picante, Aceite, Enharinado func, Batido apanado.			
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	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.	

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


	Color	Visual	Se debe tener un color uniforme en la piel, sin manchas o decoloración excesiva.		
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Piezas de alas apanadas	45 – 60 g	Empacado en bolsa de polietileno verde de alta densidad.	10x14x2 cm	Canasta plástica de alta densidad por 30 paquetes de 6 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				
	VIDA UTIL				
	60 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					
INFORMACION DEL PRODUCTO			PIEZAS DE ALAS APANADAS		
			FICHA TECNICA		

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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO		
	Características	Método de Medición	Especificación
	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Posee el sabor representativo de las alas de pollo con destellos importantes que le da su apanado, con matices de olor a las especias utilizadas.
	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 y luego uno de fritura en la maquina broaster.		
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022		
	ANALISIS		TECNICA
	Staphylococcus aureus Coagulasa +		Recuento en placa
	Bacillus cereus		Recuento en placa
	Salmonella Spp.		Presencia/Ausencia
	METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		Staphylococcus aureus coagualasa + <100 - 1.000UFC/g
	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)		Bacillus cereus <100 - 1.000UFC/g
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		Salmonella spp. 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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO				TROCITOS DE POLLO	
	FICHA TECNICA				
	NOMBRE DEL PRODUCTO				
	TROCITOS DE POLLO				
	Producto elaborado a base de filete de pechuga, de textura final granulosa y consistencia firme crocante característica de los productos apanados Jarri's.				
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA				
	Filete de pechuga de pollo, Agua, Enharinado funcn, Apanado premium, Aceite para frituras, Batido apanado KFC, Marinado pollo bbq, Mostaza, Saborizante tocineta, Salmuera carnes, Lactato de sodio, Sal.				
	ALERGENOS				
	• Contiene gluten.				
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO				
	Características	Método de Medición	Especificación		
	Olor	Olfato	Pollo crudo marinado		
	Textura	Tacto	Blanda		
	Color	Visual	Marrón		
	PRESENTACIÓN COMERCIAL				

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-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas

INFORMACION DEL PRODUCTO	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Trocitos de pollo	12 - 14 g	Empacado en bolsa de polietileno transparente de alta densidad.	13x11cm	Canasta plástica de alta densidad por 93 paquetes de 4 unidades
	CONSERVACION Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
	Se debe conservar 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				
	VIDA UTIL				
	60 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				
INFORMACION DEL PRODUCTO			TROCITOS DE POLLO		
			FICHA TECNICA		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO TERMINADO				
	Características	Método de Medición	Especificación		
	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Tiene un sabor entre lo característico de su apanado con la pechuga de pollo, su olor es a pollo frito.		
	Textura	Tacto	Una textura firme crujiente por fuera y blanda por dentro.		

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

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-13
		Fecha: 31-11-23
	FICHA TECNICA DE APANADOS	Versión: 1
		4 páginas

	Color	Visual	Se ve un color dorado o marrón.
	FORMA DE CONSUMO		
	Consumo indirecto, se fritan y se ensambla según el procedimiento del punto de venta.		
	CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022		
	ANÁLISIS		TECNICA
	<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa +		Recuento en placa
	<i>Bacillus cereus</i>		Recuento en placa
	<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia
	METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)		<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa + <100 - 1.000UFC/g
	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)		<i>Bacillus cereus</i> <100 - 1.000UFC/g
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020		<i>Salmonella spp.</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