

FICHA TÉCNICA						
PRODUCTOS IMPORTADOS						
	CÓDIGO			GP-AC-PVHT007		
	ELABORADO REVISADO			ÁREA DE CALIDAD		
	APROBADO			GERENCIA COMERCIAL		
	FECHA DE EMISIÓN			Oct-24		
	VERSIÓN			1		
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAVO ENTERO CON MENUDENCIA					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carcasa del ave de la especie Meleagris gallopavo, sacrificada, desangrada, desplumada, sin epidermis, eviscerada, enfriada, desinfectada y empacada . Pavo entero congelado con vísceras comestibles adentro (hígado, molleja, pescuezo) con piel del cuello.					
MARCA	PRESTAGE					
ORIGEN	USA					
INGREDIENTES	Carcasa de pavo con menudencia de pavo.					
PIEZAS POR CAJA	2 - 4 unidades					
PESO POR PIEZA	6-7 Kg, 7-9 Kg y 9-11 Kg.					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Aspecto:		Firme y elástico al tacto (Tej. Muscular y graso)			
	Color:		Característico en comparación con la imagen patrón			
	Olor:		Característico del Producto.			
	Textura		Característico al producto en cocido			
DEFECTOS	Descripción del defecto					Nivel de aceptación
	Grasa	Presencia de grasa en la parte superior				Máx. 10%
	Hematomas	Presencia de coloración rosada o violeta en algunos casos, rojo pardo o marrón pardo en las piernas, alas del pavo y/o cuerpo entero, con un tamaño ≤ 6 cm				Máx. 10%
	Rasgados, arañones, deterioro de la piel	Disperso en toda la superficie de la pechuga y algunas extremidades				5-10%
	Plumas	Plumas delgadas y cortas dispersa en todo el pavo, propio de los procesos de faena				Máx. 5%
	Cálamo (cañones)	Parte inferior de la pluma				Máx. 5%
	Piel	Desprendimiento de la epidermis				Máx. 5%
	Fracturas y hueso negro	Presencia de hueso roto o quebrados en las piernas y alas con ruptura de piel y exposición de hueso				Máx. 3%
	Presencia de Glace	Presencia de hielo o escarcha				6-8%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Salmonella Sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	5 x 10 ²
(*) Criterio microbiológico de acuerdo a la normativa sanitaria (NTS 071-MINSA/DIGESA).						
CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	Mantener congelado a temperatura inferiores a -18°C.					
EMPAQUE PRIMARIO	El empaque primario consta de una bolsa termocontraíble envasada al vacío.					
EMPAQUE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugada					
FORMA DE CONSUMO	Cocinar antes de consumir.					
POTENCIAL CONSUMIDOR	Público en General. Advertencia: Evitar su consumo a personas alérgicas a la carne de pavo					
UNIDAD DE VENTA	Venta al peso					
VIDA ÚTIL	24 meses en congelación.					
TRAZABILIDAD	Lote/Fecha de Producción / Fecha de vencimiento					



TopEpp

