

Edición 07 Mayo 2025 Página 38	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--------------------------------------------------	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	<b>BOLITAS DE FALMENQUÍN DE CERDO</b>	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN	REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 DE LA COMISION REAL DECRETO 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Lomo de cerdo	47%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Jamón curado: Jamón de cerdo, sal, conservante (Nitrato potásico)	24%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Huevo líquido	14%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado: Harina de trigo, levadura, sal	15%	Temperatura ambiente
Tª MÍNIMA DE COCCIÓN	-	
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Tª ≤ 2°C en refrigeración o Tª ≤ -18°C en congelación	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes y producto intermedio (Picado de la carne y el jamón)</li> <li>- Preparación de producto final (Formado de las bolitas)</li> <li>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) ó congelación (Tª ≤ -18°C)</li> <li>- Mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C)</li> <li>- Venta directa</li> </ul>	
ALÉRGENOS	Huevo y derivados, cereales que contienen gluten Se incluye la declaración de alérgenos de las empresas proveedoras de aditivos.	
OMG	No contiene	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros comercios	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver Diagrama de flujo Nº 18	
SISTEMA DE LOTEADO	Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	365 días congelado, 10 días en refrigeración	
ETIQUETADO	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente. Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO	Cocinar completamente antes de su consumo	
PRESENTACIÓN	Bandejas de 0,5/2,5 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	179,78 Kcal/752,55 Kj
	Grasas/Saturadas	6,12/1,69 g
	Hidratos carbono/azúcares	8,49/0,6 g
	Proteínas	20,18 g
	Sal	1,67 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – Ausencia/10 g
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g