

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	HAMBURGUESAS DE POLLO (BURGUER MEAT DE POLLO 65%)	
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 (PARA 1 KG DE PRODUCTO)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Carne de pollo	650 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Muslos de pollo	100 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Papada de cerdo	100 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Huevo líquido	50 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado	50 g	Temperatura ambiente
Preparado para hamburguesas: sal, cebolla, maltodextrina, azúcar, pimienta, guindilla, plantas aromáticas y antioxidante E 301	35 g	Temperatura ambiente
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº 1	
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-	
Tª DE MANTENIMIENTO	Refrigeración (Tª ≤ 2°C)	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto intermedio (Picado de la carne, mezcla de ingredientes y amasado) - Preparación de producto final (Formado de la hamburguesa) - Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 2°C) - Venta directa 	
Tª DE MANIPULACIÓN (OBRADOR)	Tª ≤ 21°C	
ALÉRGENOS	Cereales que contienen gluten, huevo	
DESTINO FINAL	Consumidor final	
SISTEMA DE LOTEADO	Lote: Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	173 Kcal/723 Kj
	Grasas/Saturadas	11,59/4,04 g
	Hidratos carbono/azúcares	0/0 g
	Proteínas	17,92 g
	Sal	0,85 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.5. Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – Ausencia/25 g
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos: E. coli – 500-5000 ufc/g