

Edición 07 Mayo 2025 Página 13	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	BURGUER MEAT DE TERNERA O TERNERA CAMELIZADA	
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 ternera	850 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Cebolla caramelizada (opcional)	50 g	Temperatura ambiente
Preparado de burger meat: Sal, dextrina, antioxidantes E 331 y E 301, dextrosa, almidón de maíz, proteína de soja, cebolla, conservante E 223, anís, aroma de carne, pimienta negra, colorante E 120, cilantro, nuez moscada, pimienta blanca, cascarilla de pimienta, harina de maíz	40 g	
Huevo líquido	50 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado	50 g	Temperatura ambiente
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº 2	
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	Sulfitos, 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	207 Kcal/865 Kj
	Grasas/Saturadas	14/6,5 g
	Hidratos carbono/azúcares	0,9/0,5 g
	Proteínas	19,4 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> 1.6. 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: E. coli – 500-5000 ufc/g