

Edición 07 Mayo 2025 Página 23	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	BASE PARA ELABORACIONES CARNE PICADA	
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
Carne de pollo	1 Kg	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Crema di Gyros: Aceite de girasol (aceite de girasol, emulsionante E 471), mezcla de especias en proporción variable 6,9% (Pimentón, pimienta blanca, comino, semillas de comino), plantas aromáticas en proporción variable 5,9% (cebolla en polvo, tomillo, romero, orégano), sal, ajo, aromas, proteínas vegetales hidrolizadas (maíz, colza)	Cs	Temperatura ambiente
Allmix ballerine: Copos de patata, almidón de maíz, fibra de guisante, sémola, sal, azúcar, especias, aceite de colza, hierbas	120 g	Temperatura ambiente
Alli fresh: Fibra vegetal, especias, sal, azúcar (dextrosa)	20 g	Temperatura ambiente
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº 11	
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-	
Tª DE MANTENIMIENTO	Tª ≤ 4°C	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Picado de la carne) - Preparación de producto final (Macerado de la carne con los aditivos reflejados y formado). - Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) - Elaboración de diferentes productos 	
ALÉRGENOS	- <i>Puede contener trazas de cualquiera de los alérgenos contemplados en cada una de las fichas técnicas.</i>	
DESTINO FINAL	Consumidor final	
SISTEMA DE LOTEADO	Lote: Fecha de elaboración	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	274 Kcal/1145 Kj
	Grasas/Saturadas	14,7/2,63 g
	Hidratos carbono/azúcares	13 /3,35 g
	Proteínas	22,2 g
	Sal	4,5 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> 1.5. 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