

Edición 07 Mayo 2025 Página 65	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	BOLITAS DE BACON	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN	REGLAMENTO (CE) n° 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
Pechuga de pollo	455 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado (Harina de trigo, agua, levadura, sal)	182 g	Temperatura ambiente
Queso [Queso (leche) (52%), mantequilla (leche), proteína de leche, almidón, gelatina, sales de fundido (e331, E339, E452), sal, estabilizantes (E407), colorantes, (E160a, E160b(ii)) y conservantes (E202y E234)]	136 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Bacon	136 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Huevo	92 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo n°38	
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-	
Tª DE MANTENIMIENTO	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Picado de la carne, el bacon y el queso) - Preparación de producto intermedio (mezclado y formado de las bolitas) - Preparación de producto final (empanado) - Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) - Venta directa o distribución 	
Tª DE MANIPULACIÓN (OBRADOR)	Tª ≤ 21°C	
ALÉRGENOS	Gluten, leche y derivados, huevo y derivados.	
DESTINO FINAL	Consumidor final	
SISTEMA DE LOTEADO	Lote: Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días	
	Valor energético	223,6 kcal / 935 KJ
	Grasas/Saturadas	10,32/3,77 g
	Hidratos carbono/azúcares	10,9/1,82 g
	Proteínas	21,34 g
	Sal	1 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°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