

Edición 07 Mayo 2025 Página 35	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--------------------------------------------------	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		CACHOPO
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
Filete de ternera	60%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Pan rallado: Harina de trigo, levadura, sal	15%	Temperatura ambiente
Jamón curado: Jamón de cerdo, sal, conservante (Nitrato potásico)	10%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Queso: Leche pasteurizada de vaca (71% mín), cabra (7% mín) y oveja (7% mín), sal, cloruro cálcico, fermentos lácticos y cuajo	10%	Temperatura ambiente
Huevo líquido	5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Tª MÍNIMA DE COCCIÓN	-	
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Tª ≤ 4°C en refrigeración	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (loncheado de la carne, del jamón y del queso) - Preparación de producto intermedio (Formado del cachopo) - Preparación de producto final (Empanado) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelado y mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C) - Venta directa 	
ALÉRGENOS	Huevo y derivados, cereales que contienen gluten, leche y derivados	
DESTINO FINAL	Consumidor final	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver Diagrama de flujo N°15	
SISTEMA DE LOTEADO	Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	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	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	229 Kcal/958 Kj
	Grasas/Saturadas	10,32/5,18 g
	Hidratos carbono/azúcares	14,77/0,74 g
	Proteínas	18,24 g
	Sal	1,5 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> 1.6. 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