

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		<b>CHORIZO CASERO DE AVE</b>	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014		DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN		REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISION REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de Diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES		<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>
Carne de cerdo		371,6 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Carne de pollo		557,4 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Preparado para chorizo [sal, pimentón, lactosa, dextrosa, especias, aroma, extracto de levadura, antioxidante (E331, E301), colorante (E120)]		57 g	Temperatura ambiente
Tripa natural de cerdo		14 g	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)
Tª DE MANTENIMIENTO		Tª ≤ 4°C	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes y producto intermedio (Picado de la carne, mezclado de ingredientes, amasado, reposo en refrigeración, Tª ≤ 2°C)</li> <li>- Preparación de producto final (Embutido en tripa natural)</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración (Tª 0-2°C)</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios</li> </ul>	
ALÉRGENOS		Leche y derivados	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	
SISTEMA DE LOTEADO		Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)	
FORMA DE ELABORACIÓN		Ver Diagrama de flujo N° 43	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		14 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)		Valor energético	73 kcal/305,14 kJ
		Grasas/Saturadas	34,37g/1,5g
		Hidratos carbono/azúcares	2,1g/1,8g
		Proteínas	12,7g
		Sal	2,3g
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 aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – <b>No detectada en 25 g</b>	
	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 <b>m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g</b>	