

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		BURRITOS DE POLLO	
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 ave (pechuga o punta de solomillo de pollo asado)	650 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Salsa mil islas (puré de tomate (34%), aceite de girasol, nata ácida ligera, vinagre de alcohol, azúcar, pimiento rojo (3.4%), yema huevo (2.8%), sal, mostaza (agua, semillas de mostaza, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), almidón de maíz modificado, zumos concentrados (limón, zanahoria, rábano, grosella), jarabe de azúcar invertido, extracto de cártamo, cebollino, espesante (goma xantana), pimienta de cayena, antioxidante (E-385))	178 g	Temperatura ambiente	
Tortillas de trigo (Harina de trigo (60%), agua, aceite de palma, espesantes (E412, E422, E466), sal, gasificantes (E450i, E500ii), acidificantes (ácido málico), dextrosa, emulsionantes (mono y digliceridos vegetales), conservantes (E202, E282))	155 g	Temperatura ambiente	
Aliño para burritos (Sal, cúrcuma, especias (ajo, alcaravea, cilantro, clavo, comino, jengibre, orégano, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico)	8 g	Temperatura ambiente	
Manteca de cerdo (Grasa de cerdo y antioxidante, antioxidante E-320 (BHA), con aceite vegetal como excipiente)	7 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Sal	2 g	Temperatura ambiente	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº 46		
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-		
Tª DE MANTENIMIENTO	Tª ≤ 4°C		
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de Las materias primas (troceado) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) - Formado del burrito - Ensamblado - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento Tª -18°C / 20 min - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración. Tª 0-4°C 		
ALÉRGENOS	Gluten, leche y derivados, huevo y derivados, mostaza.		
DESTINO FINAL	Consumidor final		
SISTEMA DE LOTEADO	Lote: Fecha de elaboración		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	1024 Kcal/245 Kj	