

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		COSTILLAS DE CERDO ADOBADAS	
CLASIFICACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014		DERIVADO CÁRNICO MARINADO-ADOBADO TROCEADO	
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 (PARA 1 KG DE PRODUCTO)			
INGREDIENTES		CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Costillas de cerdo		850 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Agua		100 g	Temperatura ambiente
Aliño para costillas: Sal, especias, fibra vegetal, dextrosa, antioxidante E325, aroma natural		50 g	Temperatura ambiente
FORMA DE ELABORACIÓN		Ver diagrama de flujo nº 7	
Tª MÍNIMA DE COCINADO		-	
Tª DE MANTENIMIENTO		Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto intermedio (Troceado de la carne) - Preparación de producto final (Macerado de la carne en el preparado) - Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) - Venta directa 	
Tª DE MANIPULACIÓN (OBRADOR)		Tª entre 10-12°C	
ALÉRGENOS		-	
DESTINO FINAL		Consumidor final	
SISTEMA DE LOTEADO		Lote: Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		7 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)		Valor energético	395 Kcal/1651 Kj
		Grasas/Saturadas	30,17/11,03 g
		Hidratos carbono/azúcares	4,1/2,04 g
		Proteínas	28,95 g
		Sal	1,2 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº 2073/2005 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: E. coli – 500-5000 ufc/g