

Edición 07 Mayo 2025 Página 45	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	<b>FILETE EMPANADO</b>	
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
Pechuga de pollo	65%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado (harina de trigo, agua, sal y levadura)	20%	Temperatura ambiente
Huevo	15%	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Tª ≤ 4°C en refrigeración	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (fileteado de la carne)</li> <li>- Preparación de producto final (empanado de la pieza)</li> <li>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C)</li> </ul> Venta directa	
ALÉRGENOS	Cereales que contienen gluten, huevo y derivados.	
OMG	No contiene	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros comercios	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver Diagrama de flujo N° 22	
SISTEMA DE LOTEADO	Ver PGH Trazabilidad	
MODO DE EMPLEO	Cocinar completamente antes de su consumo	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	297kcal / 1243kJ
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Grasas/Saturadas	19/4 g
	Hidratos carbono/azúcares	16.32/1 g
	Proteínas	15.6 g
	Sal	0.8 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Según criterios de higiene de los procesos	<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 – 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