

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		FLAMENCAS	
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	
Lomo de cerdo	60%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Langostinos	15%	Congelación (Tª≤-18°C)	
Pimienta	2%	Temperatura ambiente	
Pan rallado	10%	Temperatura ambiente	
Huevo líquido	10%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Caldo de carne deshidratado: Sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato, guanilato disódicos), lactosa, maltodextrina, grasa de palma, aromas, cebolla, pollo, almidón de patata, especias, extracto de cebada malteada, antioxidante (extracto de romero)	3%	Temperatura ambiente	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº 9		
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-		
Tª DE MANTENIMIENTO	Refrigeración (Tª≤4°C)		
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Troceado de la carne) - Preparación de ingredientes (descongelado en refrigeración, Tª≤4°C) - Preparación de producto intermedio (Enrollado del lomo sobre los langostinos) - Preparación de producto final (Empanado) - Mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C) o congelado y mantenimiento en congelación (Tª≤-18°C) - Venta directa 		
Tª DE MANIPULACIÓN (OBRADOR)	Tª≤21°C		
ALÉRGENOS	Crustáceos, cereales con gluten, huevo, leche y derivados		
DESTINO FINAL	Consumidor final		
SISTEMA DE LOTEADO	Lote: Ver PGH Trazabilidad		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	189 Kcal/790 Kj	
	Grasas/Saturadas	4,71/0,85 g	
	Hidratos carbono/azúcares	18,23/1,68 g	
	Proteínas	19,4 g	
	Sal	1,2 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: E. coli – 500-5000 ufc/g	