

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		FLAMENQUÍN DE CERDO	
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
Lomo de cerdo		48,5%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Jamón curado: Jamón de cerdo, sal, conservante (Nitrato potásico)		22,2%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado: Harina de trigo, levadura, sal		19%	Temperatura ambiente
Huevo líquido		7%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Tª MÍNIMA DE COCCIÓN		-	
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE		Tª ≤ 4°C en refrigeración o Tª ≤ -18°C en congelación	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (loncheado de la carne, troceado del jamón) - Preparación de producto intermedio (Formado del flamenquín) - Preparación de producto final (Empanado) - Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelado y mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C) - Venta directa 	
ALÉRGENOS		Huevo y derivados, cereales que contienen gluten	
DESTINO FINAL		Consumidor final	
FORMA DE ELABORACIÓN		Ver Diagrama de flujo N°14	
SISTEMA DE LOTEADO		Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		10 días en refrigeración	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente. Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO		Cocinar completamente antes de su consumo	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)		Valor energético	196,15 Kcal/821,08 KJ
		Grasas/Saturadas	7,29/1,58 g
		Hidratos carbono/azúcares	14,31/0,189 g
		Proteínas	20,16 g
		Sal	1,65 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 sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g	