

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		<b>FLAMENQUÍN DE POLLO</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		52%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Jamón curado: Jamón de cerdo, sal, conservante (Nitrato potásico)		20,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Huevo líquido		12%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado: Harina de trigo, levadura, sal		10%	Temperatura ambiente
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"> <li>- Preparación de ingredientes (loncheado de la carne, troceado del jamón)</li> <li>- Preparación de producto intermedio (Formado del flamenquín)</li> <li>- Preparación de producto final (Empanado)</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelado y mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C)</li> <li>- Venta directa</li> </ul>	
ALÉRGENOS		Huevo y derivados, cereales que contienen gluten	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros comercios	
FORMA DE ELABORACIÓN		Ver Diagrama de flujo Nº 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	214,71 Kcal/898,34 Kj
		Grasas/Saturadas	8,01/2,13 g
		Hidratos carbono/azúcares	8,3/0,35 g
		Proteínas	23,4 g
		Sal	2,07 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> 1.5. 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 sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g	