

Edición 07 Mayo 2025 Página 51	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASENJO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	<b>MUSLOS DE POLLO RELLENOS DE PIÑONES, PASAS, JAMÓN Y CARNE PICADA</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 (PARA 1 KG DE PRODUCTO)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Carne picada de pollo	85%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Jamón	11%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pasas	4%	Temperatura ambiente
Piñones	4%	Temperatura ambiente
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº26	
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-	
Tª DE MANTENIMIENTO	Refrigeración (Tª ≤ 2°C)	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (picado de la carne y de los demás ingredientes como las pasas y piñones)</li> <li>- Preparación del producto intermedio (rellenado del muslo)</li> <li>- Preparación de producto final (formado del muslo)</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C)</li> </ul> Venta directa	
Tª DE MANIPULACIÓN (OBRADOR)	Tª ≤ 21°C	
ALÉRGENOS	-	
DESTINO FINAL	Consumidor final	
SISTEMA DE LOTEADO	Lote: Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	7 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)	Valor energético	255 kcal/1067 kJ
	Grasas/Saturadas	19g/6g
	Hidratos carbono/azúcares	2,90g/1,40g
	Proteínas	18g
	Sal	0,1g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.5. 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