

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		PINCHOS DE CERDO O POLLO (85%)	
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	
Carne de cerdo o pechuga de pollo	850 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Agua	100 g	Temperatura ambiente	
Preparado para pincho moruno: Sal, especias, dextrosa, aromas, conservante E 201	40 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Saborizante: correctores de la acidez (E 262, E 331) y extractos de especias	10 g	Temperatura ambiente	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº3		
Tª MÍNIMA DE COCINADO	-		
Tª DE MANTENIMIENTO	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)		
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto intermedio (Troceado de la carne) - Preparación de producto final (Macerado de la carne en el preparado) - Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) - 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)		CERDO	POLLO
	Valor energético	136 Kcal/568 Kj	95 Kcal/397 Kj
	Grasas/Saturadas	3,9/1,2 g	2/0,7 g
	Hidratos carbono/azúcares	7,3/2,1 g	3/0,5 g
	Proteínas	18 g	19,4 g
	Sal	3,1 g	2,9 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> 1.5. Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – Ausencia/25 g 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	