

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		<b>POLLO A LAS FINAS HIERBAS</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	
Muslo de pollo	90%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Finas hierbas	10%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
FORMA DE ELABORACIÓN	Ver diagrama de flujo nº 27		
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 (loncheado del muslo de pollo)</li> <li>- Preparación de producto final (aliñado con las finas hierbas)</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	84 kcal/351 kJ	
	Grasas/Saturadas	0,90g/0,40g	
	Hidratos carbono/azúcares	0,50g/0,50g	
	Proteínas	19g	
	Sal	2,40g	
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	
	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	