

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		<b>POLLO TERIYAKI</b>	
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
Pechuga de pollo		880 g	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Salsa teriyaki: Agua, azúcar moreno, salsa de soja (semilla de soja, harina de trigo), aromas (E 150a, maltodextrina), vinagre, ajo, sal, aceite vegetal (nabina), especias, corrector de acidez, ácido cítrico, espesante E 415, colorante extracto de pimentón, conservadores E202 y E 211		120 g	Temperatura ambiente
FORMA DE ELABORACIÓN		Ver diagrama de flujo nº 5	
Tª MÍNIMA DE COCINADO		-	
Tª DE MANTENIMIENTO		Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de producto intermedio (Troceado de la carne)</li> <li>- Preparación de producto final (Macerado de la carne en el preparado)</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C)</li> <li>- Venta directa</li> </ul>	
Tª DE MANIPULACIÓN (OBRADOR)		Tª ≤ 21°C	
ALÉRGENOS		-	
DESTINO FINAL		Consumidor final	
SISTEMA DE LOTEADO		Lote: Ver PGH Trazabilidad	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		7 días	
		Valor energético	149 kcal/622 Kj
		Grasas/Saturadas	2,85/0,73 g
		Hidratos carbono/azúcares	6,04/3,6 g
		Proteínas	21,14 g
		Sal	2,2 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 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