

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		PREPARADO DE FAJITAS DE POLLO	
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
Carne de pollo		70%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Pimiento rojo		10%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Pimiento verde		10%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Cebolla		4%	Temperatura ambiente
Salsa brava: Puré de tomate (60%), tomate concentrado (16%), cebolla, vinagre de alcohol, azúcar, pimiento verde, chile jalapeño (3%), almidón modificado de maíz, sal, especias, aceite de oliva virgen, acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), espesante (goma xantana), aromas, extracto de chile, antioxidante (extracto de romero)		3%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Sazonador: Azúcar, cebolla en polvo (13%), sal, proteína de soja hidrolizada, especias (6%) (pimienta negra, pimienta de Cayena, jengibre), corrector de acidez (ácido cítrico), aroma, aroma de humo, aroma natural, extracto de levadura, colorante (caramelo natural), ajo en polvo, antiaglomerante (fosfato tricálcico)		3%	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE		Tª≤4°C en refrigeración	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Picado de la carne, pimiento rojo, pimiento verde y cebolla) - Preparación de producto final (mezclado de todos los ingredientes con el sazón y de la salsa brava) - Mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C) Venta directa	
ALÉRGICOS		Soja.	
OMG		No contiene	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros comercios	
FORMA DE ELABORACIÓN		Ver Diagrama de flujo N° 24	
SISTEMA DE LOTEADO		Ver PGH Trazabilidad	
MODO DE EMPLEO		Cocinar completamente antes de su consumo	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		7 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)		Valor energético	75 kcal /314kJ
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN		Grasas/Saturadas	0,90g/0,3 g
		Hidratos carbono/azúcares	2,40g/1,20 g
		Proteínas	14 g
		Sal	2,75 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN		Según criterios de higiene de los procesos	<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