

Edición 08 Mayo 2026 Página 86	A. ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	CARNICERÍAS ASEJNO
--------------------------------------	--	--------------------

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN		LONGANIZA FRESCA DE AVE	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN R.D. 474/2014		DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN		REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES		CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Solomillo de pollo		525 g	Refrigeración (Tª≤4°C)
Papada de cerdo		351 g	Refrigeración (Tª≤7°C)
Aliño longaniza fresca: Sal, almidones, dextrosa, especias, antioxidantes (E331), conservantes (E221 SULFITOS), colorante (E120)		45 g	Temperatura ambiente
Tripa de cordero		44 g	Refrigeración (Tª≤3°C)
Aglumax: Fibra vegetal interna de guisantes		23 g	Temperatura ambiente
Preparado carnisol: jarabe de glucosa, dextrosa, sal, conservador (E221 SULFITOS), antioxidante (E301), colorante (E120))		12 g	Temperatura ambiente
Agua		c.s.	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO		Tª≤4°C	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (Picado de la carne, mezcla de ingredientes y amasado)</li> <li>- Preparación de producto final (Reposo en cámara y embutido)</li> <li>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C)</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª≤4°C)</li> </ul>	
ALÉRGENOS		Sulfitos	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	
SISTEMA DE LOTEADO		Cuatro dígitos. Año y N° de semana. Por ejemplo: 1812 (Año 2018, semana 12)	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		30 días	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100g)		Valor energético	500,74 kcal/2095,09 kJ
		Grasas/Saturadas	50,2/17,45 g
		Hidratos carbono/azúcares	2,76/1,58 g
		Proteínas	8,85 g
		Sal	1,9 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 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 – <b>No detectada en 10 g</b>	
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre <b>m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g</b>	