

EL POSTRE, S.L. POL INDUSTRIAL ESPALDILLAS, C/LA RED CUARENTA Y NUEVE 15, 41500, ALCALÁ DE GUADAIRA SEVILLA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	TECOAL, S. L.	
		ASP.GEN.5	REV03
		FECHA ELABORACIÓN: 26/04/22	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	PETISÚ
Clasificación del producto	Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería
Caracterización del producto según R2073/2005	Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (1.3), por nota 8 del pie del capítulo 1 del Anexo I.
Ingredientes. (Los alérgenos están resaltados en MAYÚSCULAS)	crema pastelera (LECHE fresca entera, azúcar, cremix (almidón, dextrosa, conservadores (E-202 y E-281), estabilizante (E-466), acidulante (E-330), colorantes (E-171, E-160c, E-160a), aroma), HUEVO líquido entero pasteurizado, margarina (aceites y grasas vegetales (palma; palma totalmente hidrogenada; SOJA; girasol; en proporción variable); agua; emulgente (E475; E471; E322); acidulante (E 330); conservador (E202); aromas; colorante (E160a))), masa petisu (HARINA de TRIGO, HUEVO líquido entero pasteurizado, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidante (E-306, E-304)), impulsor (estabilizante (E-543), almidón, colorante (E170i))), cobertura chocolate blanco (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LACTOSUERO, emulgente (E-322(SOJA)), aceite vegetal (girasol), aroma, vainilla). Puede contener TRAZAS DE FRUTOS DE CASCARA.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, cortado, tratamiento térmico (Tª 100º C, 10 min), batido, horneado (Tª 220ª C, 35 min), relleno, decorado y conservado.
Formatos de presentación	
Condiciones de conservación	Tª ≤5ºC
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5ºC
Durabilidad del producto	<5 días
Destino final del producto	Consumidor final
Sistema de loteado	Se corresponde con el día de producción del año, ddd/aa, siendo ddd el día natural del año (1 al 365) y aa las dos últimas cifras del año en vigor
Criterios microbiológicos	Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005: Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. n = número de unidades de la muestra.

Fecha de elaboración:	26/04/2022
Revisión:	03

EL POSTRE, S.L. POL. INDUSTRIAL ESPALDILLAS, C/LA RED CUARENTA Y NUEVE 15, 41500, ALCALÁ DE GUADAIRA SEVILLA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	TECOAL, S. L.	
		ASP.GEN.5	REV03
		FECHA ELABORACIÓN: 26/04/22	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	

	m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m. c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
--	--

Fecha de elaboración:	26/04/2022
Revisión:	03