

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	CAÑA DE CREMA
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 50% (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))), hojaldre (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, cocido (Tª 210º C, 30 min), relleno, decorado y conservado.
Formatos de presentación	Presentado en bandeja de 6 uds.
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. m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se

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	

	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