

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	TOCINO
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)	yema de HUEVO, agua, azúcar, conservador (E-202), colorantes amarillo (sal, E-102, E-110).
Descripción del procesado	Pesado, calentado (Tª 110 °C), vertido en moldes, cocido al vapor (Tª 90 °C, 31 min) cortado y conservado.
Formatos de presentación	Presentado en bandeja de 6 uds.
Condiciones de conservación	Tª ≤5°C
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5°C
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 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

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	HOJA FRUTA
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)	masa de hojaldre (HARINA DE TRIGO, margarina (aceites y grasas vegetales y parcialmente hidrogenados , agua , emulgentes (E-322 (SOJA), E-471), sal , acidulante: (E 330), conservador(E-202), aromas , antioxidantes (E-306, E-304) y colorante (E-160)), sal, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidantes (E-306, E-304)), Cabello de ángel (pulpa de calabaza, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes (E-410 y E-1442), acidulante (E-330), conservador (E-202 y E-223)),HUEVO, guinda (Cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E-330), colorante (E-127) SULITOS, NUECES.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (Tª 210 °C, 30 min-1 h), relleno, decorado y conservado.
Formatos de presentación	Presentado en bandeja de 6 uds.
Condiciones de conservación	Tª ≤5°C
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5°C
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 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

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