

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	REV04
		FECHA ELABORACIÓN: 25/06/24	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	CROISSANT DE CHOCOLATE
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 croisant (HARINA DE TRIGO, agua, margarina vegetal (aceite vegetal (coco y girasol), grasa vegetal (palma), agua, emulgentes (E-471), aroma, acidulante (E-330), conservador (E-202), colorante (E-160a11)), azúcar, levadura, sal, mejorante panario (emulgente (E-471, E-472e, dextrosa, maíz, antioxidante (E-300, enzimas), GLUTEN DE TRIGO, HUEVO), crema choco-AVELLANA (azúcar, aceite vegetal de girasol, cacao en polvo desgrasado, LACTOSUERO, LACTOSA, grasas vegetal (palma), pasta de AVELLANA, emulgente (E-322(SOJA), vainilla), gelatina (azúcares, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante E-440, acidulante E-330, conservador E-202). Puede contener trazas de: PESCADO, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CASCARA, GRANOS DE SESAMO y derivados.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, fermentado (Tª 38º C y humedad relativa: 42%), horneado (Tª 180º C, 45min), relleno, decorado y conservado Tª<-18ºC.
Formatos de presentación	Presentado en bandeja de 6 uds. Cajas de cartón de 18 uds.
Condiciones de conservación	Tª ≤-18ºC Industria Tª ≤4ºC Tienda
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤4ºC
Durabilidad del producto	6 meses en congelación ≤4 días en refrigeración
Destino final del producto	Consumidor final, excepto alérgicos o intolerantes a los alergenos resaltados en la lista de ingredientes.
Sistema de loteado	Se corresponde con el día de producción del año, aa/mm/dd, siendo aa el año,mm el mes y dd el día.
Etiquetado	No aplica.
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.

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	REV04
		FECHA ELABORACIÓN: 25/06/24	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	

	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.
--	---