

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: 01/03/23	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	MILHOJA ROSA
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)	Semielaborado pastel Rosa (Harina de TRIGO, crema pastelera (LECHE fresca entera, azúcar, crema pastelera (almidones, dextrosa, conservante (E-202, E-281), estabilizante (E-466), acidulante (E-330), colorantes (E-171, E-160c, E-160a), aroma), HUEVO entero líquido pasteurizado, margarina (aceites y grasas vegetales (palma, palma totalmente hidrogenada, SOJA, girasol, en proporción variable), agua, emulgente (E475, E471, E322), acidulante (E-330), conservador (E-202); aromas, colorante (E160a)), manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidantes (E-306, E-304)), margarina (aceites y grasas vegetales y parcialmente hidrogenados, agua, emulgentes (E-322 (SOJA), E-471), sal, acidulante (E 330), conservador (E202), aromas, antioxidantes (E-306, E-304) y colorante (E160)), sal), aroma fresa (agua, azúcar, jarabe de glucosa, estabilizante (E-415), acidulante (E-330), colorantes (E-122, E-129), conservador (E-202)), crema baño blanco (azúcar, aceite vegetal (girasol), sólidos lácteos (LACTOSUERO Y LECHE), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), pasta de ALMENDRA, emulgentes (E-322 (SOJA), vainilla, aroma), gel de repostería (azúcares, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E-440), acidulante (E-330), conservador (E-202)). El colorante E-102 y E-110 puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (Tª 210 °C, 30 min, 1 h), relleno, decorado y conservado Tª<-18C. .
Formatos de presentación	Presentado en bandejas de 6 uds.
Condiciones de conservación	Tª<-18°C Industria Tª ≤5°C Tienda
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5°C o -18°C
Durabilidad del producto	6 meses en congelación <4 días en refrigeración
Destino final del producto	Consumidor final
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.

Fecha de elaboración:	01/03/2023
Revisión:	04

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: 01/03/23	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	

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. 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:	01/03/2023
Revisión:	04