

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	PALO DE NATA
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 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 (E-170i))), NATA ((NATA, estabilizante E-407), estabilizante (azúcar, almidón modificado, gelatina animal (bovina), aromas))), gel de repostería (azúcares, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E-440), acidulante (E-330), conservador (E-202)).
Descripción del procesado	Pesado, amasado, cortado, tratamiento térmico (Tª 100 °C, 10 min), batido, horneado (Tª 220 °C, 35 min), 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.
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.

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	

	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