

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	PALMERA MIXTA
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 palmera (HARINA de TRIGO, 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-304i) y colorante (E160)), sal, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidante (E-304, E-306i)),vainicrem (agua, jarabe de glucosa, fructosa, azúcar, almidon, margarina (palma, girasol, coco), sal, conservador (E-202), proteínas de la LECHE, colorantes (E-102, E-129, E-171), acidulante (E-330), aroma), cobertura chocolate (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-322(SOJA)), aceite vegetal (girasol) y vainilla). Puede contener TRAZAS DE FRUTOS DE CASCARA y LACTEOS), agua, azúcar, colorantes amarillo (sal, E-102, E-110). E-102 y E-110 Puede tener efectos adversos, para la actividad y atención de los niños.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (Tª 210-240 °C, 9-20min), cubierto, 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	16 meses congelados. 5-7 días refrigerado
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,

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	

	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	PALMERA 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 de palmera (HARINA de TRIGO, 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-304i) y colorante (E160)), sal, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidante (E-304, E-306i)), vainicrem (agua, jarabe de glucosa, fructosa, azúcar, almidon, margarina (palma, girasol, coco), sal, conservador (E-202), proteínas de la LECHE, colorantes (E-102, E-129, E-171), acidulante (E-330), aroma), cobertura chocolate 20% (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-322(SOJA)), aceite vegetal (girasol) y vainilla). Puede contener TRAZAS DE FRUTOS DE CASCARA y LACTEOS). El colorante E-102 puede tener efectos negativos sobre la actividad y atencion de los niños.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (Tª 210-240 °C, 9-20min), cubierto, 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	17 meses congelados. 5-7 días refrigerado
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

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	

	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	PALMERA DE HUEVO
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 palmera (HARINA de TRIGO, 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-304i) y colorante (E160)), sal, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidante (E-304, E-306i)), vainicrem (agua, jarabe de glucosa, fructosa, azúcar, almidon, margarina (palma, girasol, coco), sal, conservador (E-202), proteínas de la LECHE, colorantes (E-102, E-129, E-171), acidulante (E-330), aroma), agua, azúcar, colorantes amarillo (sal, E-102, E-110). E-102 y E-110 Puede tener efectos adversos, para la actividad y atención de los niños.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (Tª 210-240 °C, 9-20min), cubierto, 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	18 meses congelados. 5-7 días refrigerado
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.

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	

	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	PALMERA KINDER
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 palmera (HARINA de TRIGO, 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-304i) y colorante (E160)), sal, manteca de cerdo (grasa de cerdo ibérico, antioxidante (E-304, E-306i)), nocciolata blanca (aceites vegetales (girasol, palma), azúcar, AVELLANAS, LECHE desnatada en polvo, LACTOSA, emulgente (E-322 (SOJA)), aromas), mirror espejo chocolate (chocolate en polvo (azúcar, cacao), jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón, acidificante (E-334), gelificante (E-440), conservador (E-202), aromas).
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (Tª 210-240 °C, 9-20min), cubierto, 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	19 meses congelados. 5-7 días refrigerado
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.

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	

	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