

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	BARQUITO DE 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)	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)), bizcocho (HARINA de TRIGO, HUEVO líquido entero pasteurizado, azúcar, clara de HUEVO pasteurizado, impulsor (estabilizante (E-543), almidón, colorante (E170i), emulgente (agua, emulgente (E-471, E-477,E-470a)), azúcar invertido), Vainicream (agua, jarabe de glucosa, fructosa, azúcar, almidón, 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, tocino (yema de HUEVO, agua, azúcar, conservador (E-202), colorantes amarillo (sal, E-102, E-110), gelatina (azúcares, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante E-440, acidulante E-330, conservador E-202). El E-102 puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.
Descripción del procesado	Bizcocho:Pesado, amasado, horneado (Tª 210 °C, 30 min, 1 h). Hojaldre:Pesado, amasado, horneado (Tª 210 °C, 30 min-1 h). Tocino:Pesado, calentado (Tª 110 °C), vertido en moldes, cocido al vapor (Tª 90 °C, 31 min) cortado y conservado Tª<-18C. Formado,
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.

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	

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