

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	REV0
		FECHA ELABORACIÓN: 19/03/24	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	TARTA Nº 0 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)	Disco trufa nº0 (Bizcocho (HUEVO líquido entero pasteurizado, HARINA de TRIGO, azúcar, clara de HUEVO pasteurizado, emulgente (agua, emulgente (E-471, E-477,E-470a)), azúcar invertido), clara líquida de HUEVO pasteurizada, HUEVO líquido entero pasteurizado, HARINA de TRIGO.),NATA pasteurizada (NATA, estabilizante (E-407), trufa (cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (E-322 (SOJA), aroma), azúcar, agua, grasas vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), NATA, LECHE desnatada, proteínas de la LECHE, emulgentes (E-472b, E-322 (SOJA), conservador (E-200), estabilizantes (E-460i, E-466, E-340ii))), crema de baño de chocolate (azucar, cacao en polvo desgrasado, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal (palma), grasa totalmente hidrogenada (palmiste), pasta de AVELLANA, LECHE en polvo desnatada, emulgente (E-322 (SOJA)) y vainilla, chocolate extra fondant (azucar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E-322 (SOJA))), extracto natural de vainilla.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (T 250º C, 10 min), relleno, decorado y conservado Tº<-18ºC.
Formatos de presentación	
Condiciones de conservación	Tª ≤5ºC
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5ºC
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

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	REV0
		FECHA ELABORACIÓN: 19/03/24	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	

	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.
--	---