

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: 21/01/2025	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	TARTA TRES CHOCOLATES
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)	Bizcocho (HUEVO líquido entero pasteurizado, HARINA de TRIGO, azúcar, clara de HUEVO pasteurizado, impulsor (estabilizante (E-543), almidón, colorante (E170i), emulgente (agua, emulgente (E-471, E-477,E-470a)), azúcar invertido), azúcar, clara líquida de HUEVO pasteurizada, HUEVO líquido entero pasteurizado, HARINA de TRIGO, azúcar, preparado de crema (jarabe de glucosa deshidratado, azúcar, gelatina animal (bovina), LECHE desnatada polvo, almidón, aromas, LECHE fresca entera, YEMA líquida pasteurizada, reno fondant (chocolate extra fondant (azucar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E-322 (SOJA))), extracto natural de vainilla), reno leche (chocolate con leche extrafino (azucar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (E-322 (SOJA))), extracto natural de vainilla, reno chocolate blanco ((azucar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (E-322 (SOJA))), extracto natural de vainilla, NATA pasteurizada (NATA, estabilizante (E-407))), azucar. El producto puede contener trazas de FRUTOS SECOS.
Descripción del procesado	Pesado, amasado, horneado (T 250° C, 10 min), relleno, decorado y conservado T°<-18°C.
Formatos de presentación	Tarta nº0.
Condiciones de conservación	Tarta nº0
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5°C
Durabilidad del producto	"6 meses en congelación <4 días en refrigeración"
Destino final del producto	Consumidor final excepto HUEVO, LECHE, TRIGO, SOJA y FRUTOS SECOS
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. 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

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: 21/01/2025	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	
		considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.	