

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 QUESO
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), cobertura (azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E-440), acidulante (E-330), conservador (E-202)), NATA pasteurizada (NATA, estabilizante (E-407)), YEMA líquida pasteurizada, azúcar, gelatina, veteado de frambuesa (azúcar, jarabe de glucosa, frambuesas, agua, acidulante (E-330), espesantes (E-440), conservador (E-202), colorantes (E-129), aroma), QUESO pasteurizado (LECHE, NATA, proteínas de la LECHE, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200), fermentos LACTEOS), azúcar, yema de HUEVO, NATA pasteurizada (NATA, estabilizante (E-407))).
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	