

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 GALLETA CARAMELO
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 nº 1 Galleta (HUEVO líquido entero pasteurizado, HARINA de TRIGO, azúcar, clara de HUEVO pasteurizado, impulsor (estabilizante (E-543), almidón, colorante (E170i), emulsionante (agua, emulgente (E-471, E-477,E-470a)), azúcar invertido, preparado de galleta (aceite de palma, aceite de girasol,, dextrosa, glucosa deshidratada, aroma, colorante (E-160c, E-100) azúcar, emulgente (E-322 (SOJA), E-471.), NATA pasteurizada (NATA, estabilizante (E-407)), azúcar), galleta maria (harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, aceites vegetales (aceite de girasol, aceite de palma), sal, gasificantes (antiaglomerante (E-503i, E-500), emulgente (E-322(SOJA)), aromas, conservador (E-223), colorante (E-150d (SULFITOS)), mirror espejo caramelo (Caramelo 97% (azúcar, glucosa-fructosa sirope, agua), almidon modificado, espesante (E-406), conservador (E-202), aromas, acidulante (E-330), color (E-120), 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	Tarta nº0 y nº2.
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 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.

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	