

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	CORTE 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)	Plancha Bizcocho (Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, agua, almidón de TRIGO, cacao, emulgente (E-471,E-477, E-470 a), estabilizantes (E-420, E-170, Almidón, E-415, E-412, dextrina, sal), impulsor (gasificante (E-500ii, E-450i), corrector de la acidez (E-516), antiaglomerante (E-170), conservador (E-200), NATA pasteurizada ((NATA, estabilizante E-407), estabilizante (azúcar, almidón modificado, gelatina animal (bovina), aromas)), yema de HUEVO pasteurizada, LECHE entera UHT, azúcar, gelatina (azúcares, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante E-440, acidulante E-330, conservador E-202)), chocolate extra fondant (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E-322 (SOJA)), extracto natural de vainilla), chocolate con leche extrafino (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (E-322 (SOJA), extracto natural de vainilla), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (E-322 (SOJA), extracto natural de vainilla). Puede contener FRUTOS DE CASCARA).
Descripción del procesado	Pesado de ingredientes, mezclado, hervido (Tª100°C, 1min), adición de ingredientes, batido, adición resto de ingredientes, reposo. Montado (batido) de la nata y reposo. Mezcla de elaboraciones y adición del resto de ingredientes. Moldeado (Tª-18°C, 24ho
Formatos de presentación	Presentado en bandejas de 6 uds.
Condiciones de conservación	Tª ≤ -18°C Tª ≤ 5°C
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