

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: 23/05/2023	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	PASTEL DE FERRERO
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)	NATA pasteurizada (NATA, estabilizante (E-407)), bizcocho (Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, agua, almidón, emulgente (E-471, E-477, E-470a), 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)) , estabilizantes (dextrosa, azúcar, gelatina de vacuno, almidón), pasta biscotto (aceites vegetales (palma, girasol), dextrosa, glucosa deshidratada, aroma, colorantes naturales (extracto de pimenton (E-100)), azúcar, emulgente (E-322 (SOJA), E-471)), mirror espejo chocolate (chocolate en polvo (azúcar, cacao), jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón, acidificante (E-334), gelificante (E-440), conservador (E-202), aromas). Puede contener LECHE y productos derivados).
Descripción del procesado	Pesado, relleno, decorado y conservado Tª<-18C. .
Formatos de presentación	Presentado en bandejas de 6 uds.
Condiciones de conservación	Tª<-18°C Industria Tª ≤5°C Tienda
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.
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.