

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	REV03
		FECHA ELABORACIÓN: 26/04/22	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	CAÑA DE CHOCOLATE
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)	caña de chocolate (HARINA DE TRIGO, relleno crema de cacao 28,1% (azúcar, grasa vegetal (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo 13,5%, almidon, emulgente (E-322 (SOJA)), pasta de AVELLANA, aroma y vainilla), margarina (grasas y aceites vegetales (palma, SOJA, girasol)), agua, emulgente (E-471), acidulante (E-330), conservador (E-202), aromas, colorante (E-160a(ii))), agua, sal, agente de tratamiento de la harina (E-920), enzima), cobertura chocolate 10% (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (25%), emulgente (E-322 (SOJA)), aceite vegetal (girasol) y vainilla, gelatina (azúcares, agua, jarabe de gluosa y fructosa, espesante E-440, acidulante E-330, conservador E-202). Puede contener TRAZAS DE FRUTOS DE CASCARA, LACTEOS, HUEVO, PESCADO y granos de SESAMO.
Descripción del procesado	Horneado (Tª 180º C, 45min), decorado y conservado.
Formatos de presentación	Presentado en bandeja de 6 uds.
Condiciones de conservación	Tª ≤5ºC
Condiciones de distribución	Transportar a Tª ≤5ºC
Durabilidad del producto	23 meses congelados. 5-7 días refrigerado
Destino final del producto	Consumidor final
Sistema de loteado	Se corresponde con el día de producción del año, ddd/aa, siendo ddd el día natural del año (1 al 365) y aa las dos últimas cifras del año en vigor
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

Fecha de elaboración:	26/04/2022
Revisión:	03

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	REV03
		FECHA ELABORACIÓN: 26/04/22	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	

	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:	26/04/2022
Revisión:	03