



FICHA TÉCNICA

OFICINA CENTRAL

Revisión: 3-L
Fecha: 22/04/15
Código: PCCLASL

Producto con Tratamiento Térmico
Denominación: CATIRAFE

PLAN APPCC

plan/dp/15
Fecha: 22/04/2015
Página n.º: 13

PASOS PRELIMINARES/DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tipo de envasado:

- Recipiente de plástico de 125cc con tapa de plástico con cierre hermético mediante presión.
- Recipiente de plástico de 200cc con tapa de plástico sin cierre hermético. Uso de precinto.
- Recipiente de vidrio de 220 cc con tapa de plástico sin cierre hermético. Uso de precinto.

Forma de conservación: Refrigeración entre 0 y 4°C.

Vida útil: 30 días postelaboración.

Forma de utilización: Destapar y consumir.

Composición cuantitativa (formulación). Ingredientes e información de alérgenos:

INGREDIENTES	CANTIDAD
PRODUCTO LÁCTEO (Agua, aceite vegetal parcialmente hidrogenado (palma), azúcar, emulgentes (E472b, E322), sorbitol, proteínas lácteas , estabilizadores (E460i), sal, regulador de la acidez (E331, E339i), aromatizantes, colorantes (E160a))	
BIZCOCHO CALADO (Bizcocho blanco (Harina de trigo(gluten) , azúcar, huevo , clara de huevo , agua, emulsionante (agua, sorbitol (E420), emulsionante (E475, E471), estabilizante (E1520) y colorante (E160c), humectante (dextrosa y humectante (E420), impulsor (gasificantes (E450i, E500ii), antiapelmazantes (E170a y E470b), almidón de maíz), sorbato) y calado (Café, azúcar, licor))	
MOUSSE DE GOFIO (Producto lácteo (Agua, aceite vegetal parcialmente hidrogenado (palma), azúcar, emulgentes (E472b, E322), sorbitol, proteínas lácteas , estabilizadores (E460i), sal, regulador de la acidez (E331, E339i), aromatizantes, colorantes (E160a)), Producto lácteo (Leche desnatada, grasa vegetal (cambra y girasol rico en oleico), sólidos lácteos , sacarosa, espesante (celulosa y carboximetilcelulosa), emulgente (E471) y vitaminas A, D, E.), gofio, azúcar, sorbato potásico (E202))	
TRUFA DE CHOCOLATE (Cobertura de chocolate (Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (nuez de coco, palmaste (10)), en proporciones variables, cacao en polvo (10%), emulgente (lecitina de soja), aroma), producto lácteo (Agua, aceite vegetal parcialmente hidrogenado (palma), azúcar, emulgentes (E472b, E322), sorbitol, proteínas lácteas , estabilizadores (E460i), sal, regulador de la acidez (E331, E339i), aromatizantes, colorantes (E160a)), AZÚCAR, RON, SORBATO POTÁSICO (E202))	

PUEDEN CONTENER: SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS, CACAHUETE.

Límites microbiológicos
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA,
BOLLERÍA Y REPOSTERÍA Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS:

	Normativa aplicada	c	M (UFC/g)	m (UFC/g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	R(CE) 2073/2005 modificado R(CE)1441/2007			1x10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>				Ausencia/gr.
<i>Escherichia coli</i>				Ausencia/gr.
<i>Salmonella/Shigella</i>				Ausencia/25gr.
<i>Rto Aerobios mesófilos a 31°C</i>				1x10 ⁴
<i>Mohos y levaduras</i>				5x10 ²

Escrito por: Esteli	Revisado por: Luis Bergillo	Aprobado por: Agustín
Cargo: Jefe de Producción	Cargo: Técnico e Calidad	Cargo: Gerente.
Firma:	Firma:	Firma: