



FICHA TÉCNICA

OFICINA CENTRAL

Revisión: 1-L
Fecha: 20/04/15
Código: PCCLASL

Producto sin Tratamiento Térmico
Denominación: BIENMESABE

PLAN APPCC

plan/dp/15
Fecha: 20/04/2015
Página n.º: 08

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
AZUCAR	45KG
AGUA	32L
ALMENDRA MOLIDA	8KG
HUEVOS	330 UDS
SORBATO POTÁSICO E-202	20 CUCHARADAS
RALLADURA DE LIMÓN	2 UDS

PUEDE CONTENER: SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS, GLUTEN, 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: