



FICHA TÉCNICA

OFICINA CENTRAL

Revisión: 3-L
Fecha: 04/05/15
Código: PCCLASL

Producto con Tratamiento Térmico
Denominación: TRES CHOCOLATES

PLAN APPCC

plan/dp/15
Fecha: 04/05/2015
Página n.º: 25

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.
- Caja de cartón apta para alimentación, peso aproximado 2400grms.

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))	18L
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.)	18L
CHOCOLATE NEGRO ((Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (nuez de coco, palmiste (10)), en proporciones variables, cacao en polvo (10%), emulgente (lecitina de soja), aroma).	6KG
CHOCOLATE CON LECHE	6KG
CHOCOLATE BLANCO	6KG
SORBATO POTÁSICO	10 ½ CUCHARADAS
BASE DE GALLETAS (Galletas María(Harina de trigo(gluten))(63%), azúcar, aceite refinado de girasol (13,8%), jarabe de glucosa, suero lácteo en polvo, sal, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), emulgente (lecitina de girasol), antioxidante (metabisulfito sódico, extracto rico en tocoferoles), aroma), margarina(Aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados, agua, sal, regulador acidez (E-330), conservante (E-200), emulsionante (E-471 y E-322), antioxidante (E-304 y E-306), colorante (E160a) y aromas) y 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.))	BPF
VIRUTAS DE CHOCOLATE.	BPF

PUUEDE CONTENER: FRUTOS DE CÁSCARA,CACAHUETE,SOJA,SÉSAMO.

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.
Rto Aerobios mesófilos a 31°C		1x10 ⁴
Mohos y levaduras		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: