

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>OFICINA CENTRAL</b>  Revisión: 3-L Fecha: 04/05/15 Código: PCCLASL
---	----------------------	---

Producto sin Tratamiento Térmico Denominación: SEMIFRIO	<b>PLAN APPCC</b>	plan/dp/15 Fecha: 04/05/2015 Página n.º: 22
--	-------------------	---

**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 alimentación, peso aproximado 2000 grms.

**Forma de conservación:** Refrigeración entre 0º y 4º 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))	7L
QUESO FRESCO ( <b>Leche</b> pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, sal, estabilizante (Goma garrofin y carragenanol), conservante (ácido sórbico) y fermentos lácteos).	2.1KG
AZÚCAR	1KG
SORBATO POTÁSICO	2 ½ CUCHARADAS
BIZCOCHO CALADO (Bizcocho blanco (Harina de <b>trigo(gluten)</b> , azúcar, <b>huevos</b> , clara de <b>huevo</b> , 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 (Azúcar, agua, canela en rama y aroma de limón))	BPF

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

**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 <sup>2</sup>
<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 <sup>4</sup>
<i>Mohos y levaduras</i>				5x10 <sup>2</sup>

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