



FICHA TÉCNICA

OFICINA CENTRAL

Revisión: 3-L
Fecha: 29/04/15
Código: PCCLASL

Producto sin Tratamiento Térmico
Denominación: MOUSSE GOFIO

PLAN APPCC

plan/dp/08
Fecha: 29/04/2015
Página n.º: 06.2

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: 30días 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))	13 UDS
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.	5L
GOFIO DE MILLO	4KG
AZÚCAR	2KG
SORBATO POTÁSICO E-202	5 ½ CUCHARADAS

PUEDE CONTENER: SOJA, HUEVO, 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: