



FICHA TÉCNICA

OFICINA CENTRAL

Revisión: 1-L
Fecha: 22/04/15
Código: PCCLASL

Producto con Tratamiento Térmico

Denominación: PRINCIPE

PLAN APPCC

plan/dp/15

Fecha: 22/04/2015

Página n.º: 09

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)	7 L
CAFÉ	3L
LECHE (Leche desnatada, grasa vegetal (cambra y girasol rico en oleico), sólidos lácteos, sacarosa, espesante (celulosa y carboximetilcelulosa), emulgente (E471) y vitaminas A, D, E.	3L
AZÚCAR	2 ½ KG
ISLACAO (Azúcar, cacao en polvo desgrasado (25%), emulgente (lecitina de soja), sal, aroma de cacao)	2,420KG
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)	2KG
HARINA DE ALMENDRA	1,25KG
GRANO DE ALMENDRA	1,30KG
AMARETTO (Azúcar, alcohol, aroma, colorante caramelo (E150a)	1 BOL (1ª RAYA)
BIZCOCHO PARA ESPESAR (MEZCLA DE BIZCOCHO MASA BLANCA (Harina de trigo(gluten), azúcar, huevos, 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), BIZCOCHO MASA CHOCOLATE ((Harina de trigo, azúcar, huevos, clara de huevo, ISLACAO (Azúcar, cacao en polvo desgrasado (25%), emulgente (lecitina de soja), sal, aroma de cacao), agua, cacao, 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).	BPF
SORBATO POTÁSICO E-202	6 ½ CUCHARADAS

PUUEEE CCONTTEENNEER: 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

Cargo: Jefe de Producción

Firma:

Revisado por: Luis Bergillo

Cargo: Técnico e Calidad

Firma:

Aprobado por: Agustín

Cargo: Gerente.

Firma: