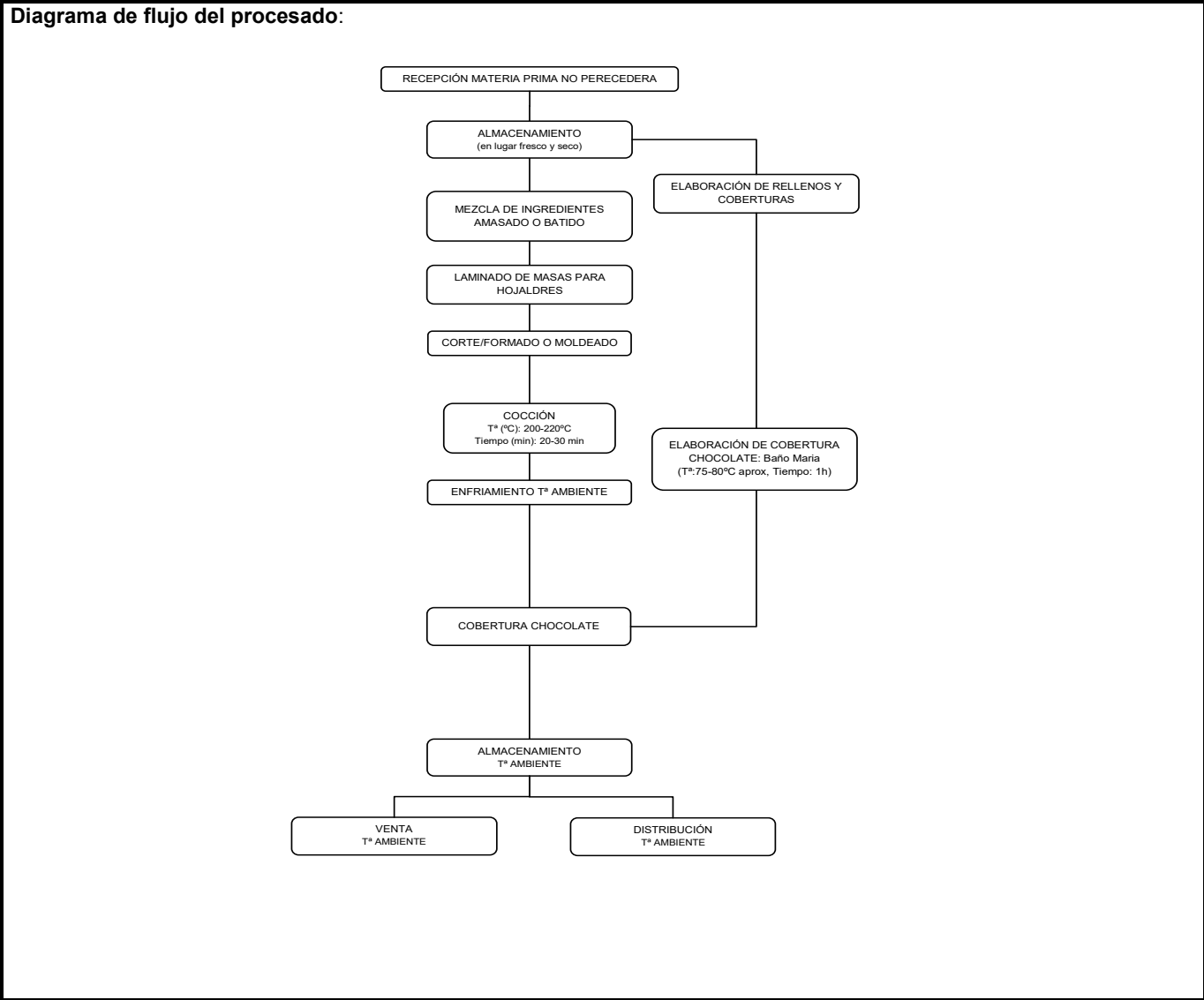


Denominación del producto		PALMERA DE CHOCOLATE			
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA-REPOSTERÍA			
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Masa de Hojaldre			
Caracterización sobre L. monocytogenes Reglamento (CE) nº 2073/2005		Características F-Q	☐ $a_w \leq 0.92$	No favorecen el crecimiento.	
			☐ $pH \leq 4.4$		
			☐ $pH \leq 5$ y $a_w \leq 0.94$		
		Duración	☒ < 5 días	No favorecen el crecimiento	
☐ ≥ 5 días	Pueden favorecer el crecimiento				
Composición cualitativa y cuantitativa	INGREDIENTES	Cantidad (% ó Kg)	INGREDIENTES	Cantidad (% ó Kg)	
	Cobertura chocolate	30%			
	Harina de trigo	29.5%			
	Grasa Anhidra	22.2%			
	Agua	14.7%			
	Azúcar	3.00%			
	Sal	0.6%			
Grasa Anhidra (Delfia GRASA/GORDURA)	Ingredientes: Aceite de girasol, grasa de palma totalmente hidrogenada, grasa de palma parcialmente hidrogenada, aroma (contiene LECHE), colorante (carotenos).				
COBERTURA COVER DARK FADO	Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (6.0%), almidón de maíz, suero de LECHE en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), fibra de cacao, emulgentes (E 322, E 492) y aroma..				



PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:					
pH: Según bibliografía y resultados Laboratorio	5-8		Presencia de conservantes añadidos:	☒ Sin conservantes ☐ Con conservantes	
Aw: Según bibliografía y resultados Laboratorio	☒ ≤ 0.92 ☐ > 0.92		Estructura:	sólida	
Acrilamida límite máximo µg/kg	300		Micotoxinas: Límites máximos (ppb)	Zearalenona 50	Deoxinivalenol 500
Melamina: Límite máximo (mg/kg)	2,5				
Ácido erúico: Límite máximo (g/Kg)	50				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:					
Parámetro Método	E. coli ISO 16649	Estafilococos ISO 6888	Mohos y Levaduras ISO 7954	Salmonella ISO 6579	Listeria monocytogenes ISO 11290
Límite	n=1, M=10 ¹	n=1, M=10 ²	n=1, M= 5·10 ²	n=1, No Detectado/25g	n=5, No Detectado/25g
Según apartado C.4 del APPCC Referencias: Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones posteriores. Límites recomendados por el laboratorio según bibliografía y R.D.1137/84 , R.D.1202/02, R.D.2419/78 (derogados parcialmente). Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones posteriores y Reglamento UE 2017/2158.					
OTROS DATOS DEL PRODUCTO:					
Loteado/identificación interna:	dd/mm/aa (día/mes/año) fecha de producción		Modo de empleo:	Consumo directo. Sin preparación posterior	
Vida Útil o durabilidad:	3 días		Fecha de caducidad/Consumo preferente:	dd/mm/aa (día/mes/año)	
Condiciones de almacenamiento:	☒ Lugar fresco y seco ☐ Refrigeración 0-5°C ☐ Congelación -18 °C ☐ Otros:		Condiciones de transporte:	☒ Lugar fresco y seco ☐ Refrigeración 0-5°C ☐ Congelación -18 °C ☐ No procede	
Declaración de alérgenos:	Contiene ☒ leche ☐ huevos ☐ sésamo ☐ cacahuete ☐ Fruto cáscara ☐ soja ☐ altramuces ☐ crustáceos ☐ pescado ☐ moluscos ☒ Gluten (trigo) ☐ mostaza ☐ apio ☐ sulfitos		Otras declaraciones exigibles:	☒ No ☐ "Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".	
	Puede contener trazas de ☐ leche ☒ huevos ☒ sésamo ☒ cacahuete ☒ Fruto cáscara ☒ soja ☐ altramuces ☐ crustáceos ☒ pescado ☐ moluscos ☐ gluten ☐ mostaza ☐ apio ☒ sulfitos			Destino final previsto:	Venta consumidor final, venta comercio minorista y restauración.
PRESENTACIÓN:					
☒	Producto sin envasar				
☐	Producto envasado	Tipo de envase			
Formato/Peso:					
Denominación comercial:			Marca comercial:		