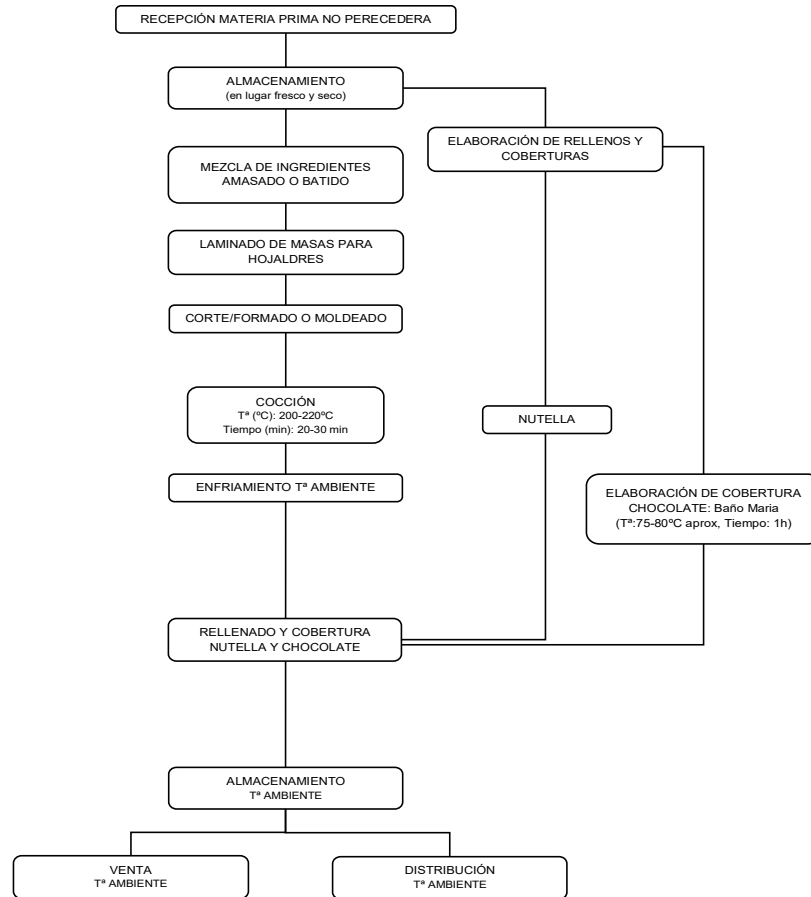


PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024		
Denominación del producto		PALMERA DE NUTELLA				
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA-REPOSTERÍA				
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Masa de Hojaldre				
Caracterización sobre L. monocytogenes Reglamento (CE) nº 2073/2005		Características F-Q	☐	a w ≤ 0.92	No favorecen el crecimiento.	
			☐	pH ≤ 4.4		
			☐	pH ≤ 5 y a w ≤ 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)
	Harina de trigo		29.5%			
	Grasa Anhidra		22.2%			
	Nutella		20%			
	Agua		14.7%			
	Cobertura chocolate		10%			
	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).				
CREMA DE CHOCOLATE (FARCIKAO-CREMA PARA RELLENAR R10077)		Ingredientes: azúcar, aceites vegetales (palma y colza), cacao en polvo bajo en grasa 6%, LACTOSA , suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, AVELLANAS 0,5%, emulgente: lecitina de SOJA , aromas. Puede contener trazas otros frutos de cáscara.				
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..				

Diagrama de flujo del procesado:



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		Otras declaraciones exigibles:	☒ No	
	☒ leche ☐ huevos ☐ sésamo ☐ cacahuete ☒ Fruto cáscara (avellana) ☒ soja ☐ altramuces	☐ crustáceos ☐ pescado ☐ moluscos ☒ Gluten (trigo) ☐ mostaza ☐ apio ☐ sulfitos		☐ "Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".	
	Puede contener trazas de		Destino final previsto:	Venta consumidor final, venta comercio minorista y restauración.	
☐ leche ☒ huevos ☒ sésamo ☒ cacahuete ☒ Fruto cáscara ☐ soja ☐ altramuces		☐ crustáceos ☒ pescado ☐ moluscos ☐ gluten ☐ mostaza ☐ apio ☒ sulfitos			
PRESENTACIÓN:					
☒	Producto sin envasar				
☐	Producto envasado	Tipo de envase			
Formato/Peso:					
Denominación comercial:		Marca comercial:			