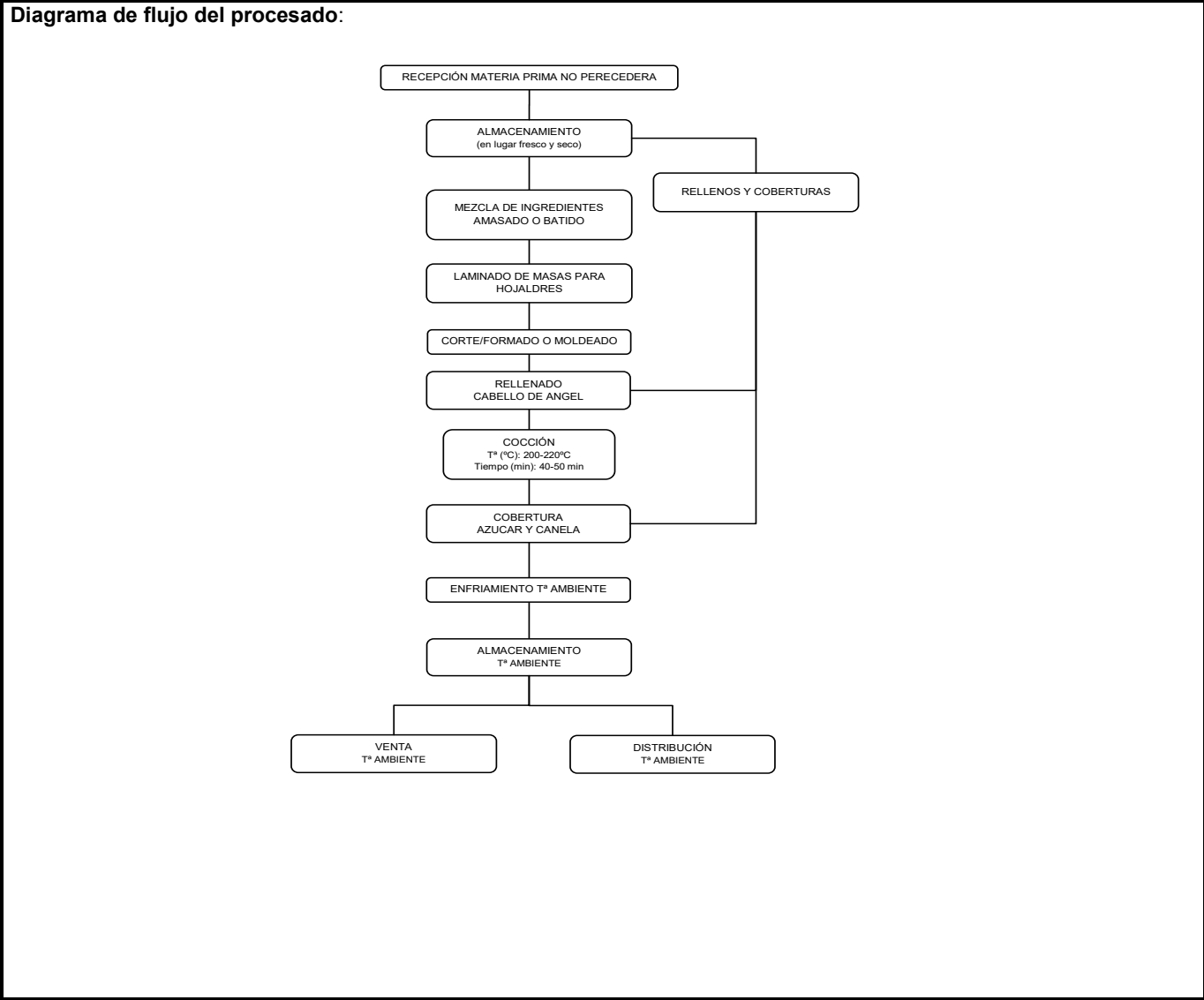


Denominación del producto		PASTELON CORDOBES			
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA-REPOSTERÍA			
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Masa de Hojaldre			
Caracterización sobre L. monocytogenes Reglamento (CE) nº 2073/2005		Características F-Q	☐ $a_w \leq 0.92$	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)
	Cabello de Angel	40%			
	Harina de trigo	21.1%			
	Grasa Anhidra	15.8%			
	Agua	12.6%			
	Azúcar	7%			
	Canela Pura	3%			
	Sal	0.5%			
Grasa Anhidra (DELFIA GRASA/GORDURA)	Ingredientes: Aceite de girasol, grasa de palma totalmente hidrogenada, grasa de palma parcialmente hidrogenada, aroma (contiene leche), colorante (carotenos).				
Cabello de Ángel	Ingredientes: pulpa de calabaza, azúcar y glucosa.				
Canela	Ingredientes: Canela. Puede contener trazas de gluten, cacahuete, soja, frutos de cáscara y sésamo.				



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:		