

PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024	
Denominación del producto		MINI CROISSANT CHOCOLATE			
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE BOLLERÍA			
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Bollería rellena o guarnecida			
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)
	Croissant recto	70%			
	Chocolate Blanco	30%			
Mini Croissant mantequilla	Ingredientes: Harina de TRIGO , mantequilla (23%), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO , emulgente (E472e), antioxidante (E300) y enzimas. Puede contener trazas de soja, huevo, frutos de cáscara, sésamo y sus derivados .				
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:					
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA NO PERECEDERA ALMACENAMIENTO (en lugar fresco y seco) RELLENO Y COBIERTO CHOCOLATE BLANCO RECEPCIÓN MATERIA PRIMA PERECEDERA ALMACENAMIENTO T* (°C): 5-18°C FERMENTACIÓN T* (°C): 20-40 °C Tiempo (min): 30-40 min COCCIÓN T* (°C): 200-220°C Tiempo (min): 20-30 min ENFRIAMIENTO T° AMBIENTE RELLENADO Y CUBIERTO CHOCOLATE BLANCO ALMACENAMIENTO T° AMBIENTE VENTA T° AMBIENTE DISTRIBUCIÓN T° AMBIENTE					

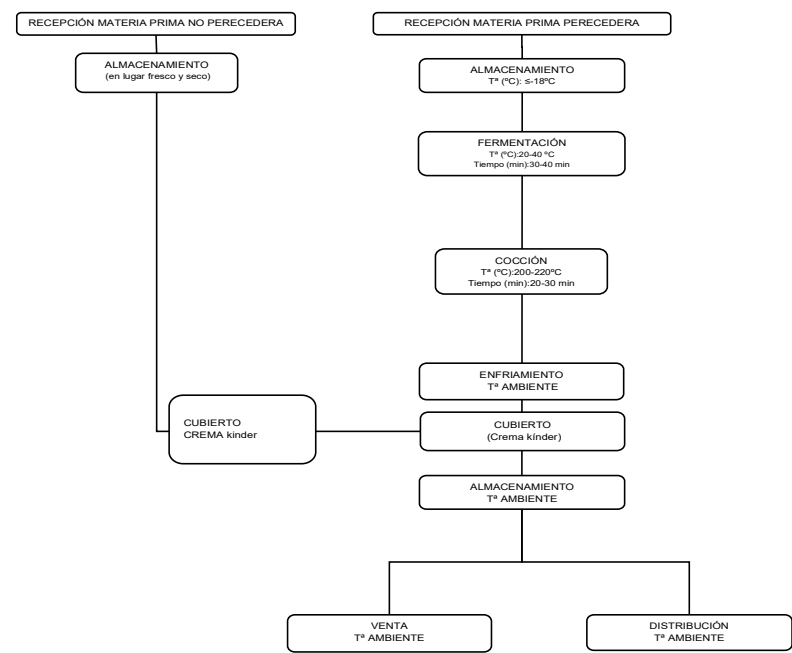
PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:					
pH: Según bibliografía y resultados Laboratorio		5-8		Presencia de conservantes añadidos: ☒ Sin conservantes ☐ Con conservantes	
Aw: Según bibliografía y resultados Laboratorio		☒ ≤ 0.92 ☐ > 0.92		Estructura: 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:		

PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024	
Denominación del producto			MINI CROISSANT GALLETA LOTUS		
Clasificación del producto según Legislación:			PRODUCTOS DE BOLLERÍA		
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)			Bollería rellena o guarnecida		
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)
	Croissant recto	70%			
	Crema De Galleta Lotus	30%			
Mini Croissant mantequilla	Ingredientes: Harina de TRIGO , mantequilla (23%), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO , emulgente (E472e), antioxidante (E300) y enzimas. Puede contener trazas de soja , huevo , frutos de cáscara , sésamo y sus derivados.				
CREMA DE GALLETA DE SPECULOOS 57%	Ingredientes : Galleta speculoos 57% (harina de trigo , azúcar, aceite vegetal (palma, colza),harina de soja , azúcar invertido, gasificante: carbonato de sódico,canela, nuez moscada),aceite vegetal 32%(colza, palma), azúcar 9,9%, emulsionante: Lecitina de soja (<1%).				
Diagrama de flujo del procesado:					
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA NO PERECEDERA ALMACENAMIENTO (en lugar fresco y seco) RELLENO Y COBIERTO CREMA GALLETA LOTUS RECEPCIÓN MATERIA PRIMA PERECEDERA ALMACENAMIENTO T* (°C): 5-18°C FERMENTACIÓN T* (°C):20-40 °C Tiempo (min):30-40 min COCCIÓN T* (°C):200-220°C Tiempo (min):20-30 min ENFRIAMIENTO T° AMBIENTE RELLENADO Y CUBIERTO (Crema GALLETA LOTUS) ALMACENAMIENTO T° AMBIENTE VENTA T° AMBIENTE DISTRIBUCIÓN T° AMBIENTE					

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) ☒ 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:		

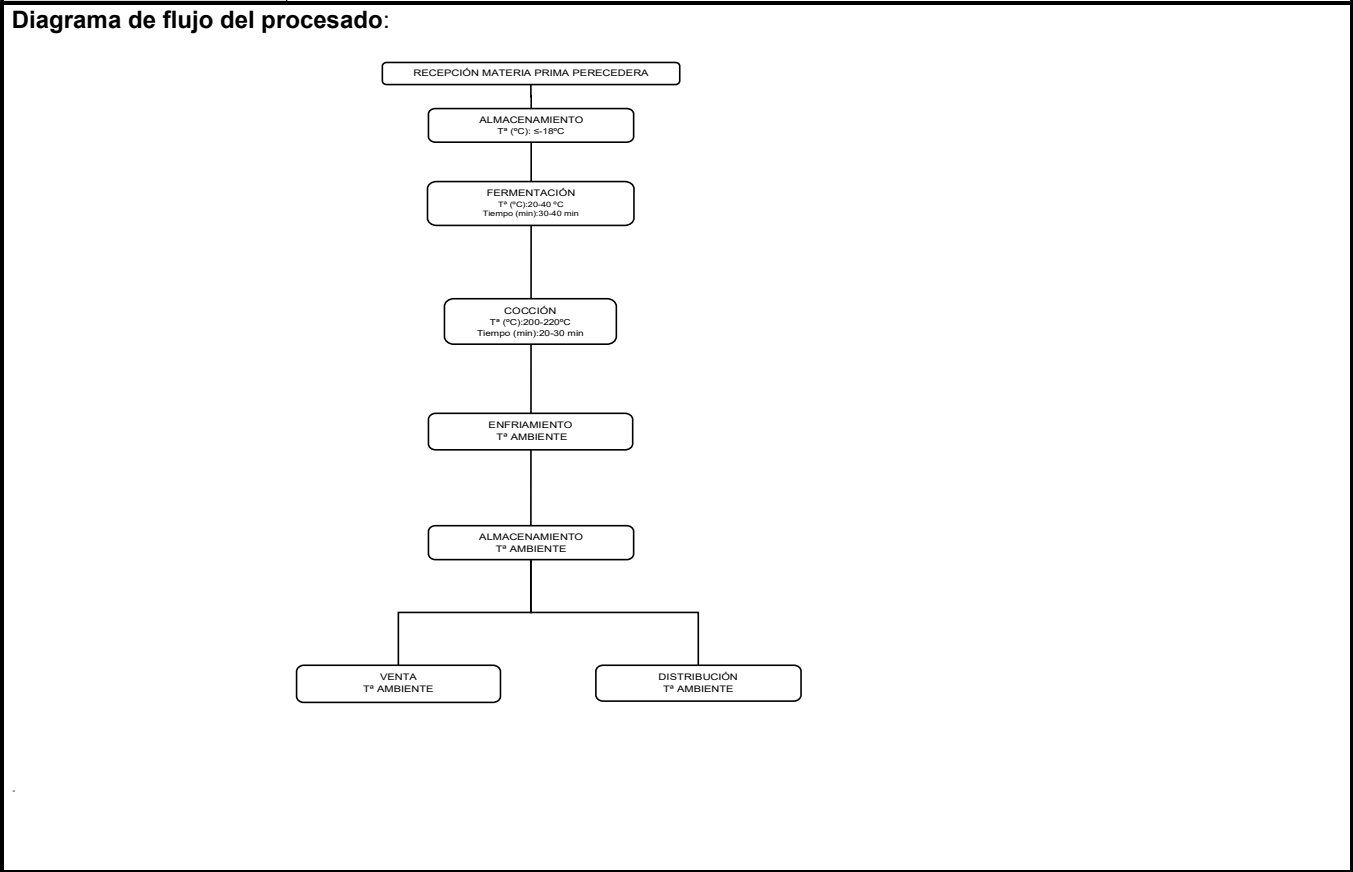
Denominación del producto		MINI PALMERITA KINDER			
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE BOLLERÍA			
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Bollería rellena o guarnecida			
Caracterización sobre L. monocytogenes Reglamento (CE) nº 2073/2005		Características F-Q	☐	a 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)
	Palmerita	70%			
	Crema Kinder	30%			
PALMERITA 20G		Ingredientes: Harina de trigo , margarina (grasa vegetal (palma) y aceites vegetales en proporciones variables (girasol, nabina,soja), agua, emulgente (E471), sal, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E304, E306), aroma natural, colorante (beta-caroteno natural)), agua, sal. Decorada con azúcar. Puede contener cacahuete, leche , soja, huevo , frutos de cáscara , granos de sésamo ,mostaza y productos derivados.			
CREMA LUXKINDER		INGREDIENTES: Aceites y grasas vegetales (colza,girasol, palma en proporción variable), azúcar, avellanas 12%, leche desnatada en polvo 5%, suero de leche en polvo, lactosa, emulgente: lecitinas (soja), aromas. Puede contener otros frutos de cáscara.			

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	
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)avellana ☒ 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:	

Denominación del producto		MINI CROISSANT			
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE BOLLERÍA			
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Bollería rellena o guarnecida			
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)
	Croissant recto MINI	100%			
Croissant MINI	Ingredientes: Harina de TRIGO , mantequilla (23%), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO , emulgente (E472e), antioxidante (E300) y enzimas. Puede contener trazas de soja, huevo, frutos de cáscara , sésamo y sus derivados.				



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 ☐ 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:		

PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024	
Denominación del producto			MINI CROISSANT PISTACHO		
Clasificación del producto según Legislación:			PRODUCTOS DE BOLLERÍA		
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)			Bollería rellena o guarnecida		
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)
	Croissant recto	70%			
	Crema de Pistacho	30%			
Mini Croissant mantequilla	Ingredientes: Harina de TRIGO , mantequilla (23%), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO , emulgente (E472e), antioxidante (E300) y enzimas. Puede contener trazas de soja, huevo, frutos de cáscara, sésamo y sus derivados.				
PISTACHIO CREM PLUS 18	Azúcar, aceites y grasas vegetales en proporciones variables (aceite de palma, aceite de girasol, aceite de cártamo, manteca de karité), Pasta de pistacho (18%), Suero de leche, Leche desnatada en polvo, Emulgente: lecitina de girasol (E322), Aromas, Sal.				
Diagrama de flujo del procesado:					
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA NO PERECEDERA ALMACENAMIENTO (en lugar fresco y seco) RELLENO Y COBIERTO CREMA PISTACHO RECEPCIÓN MATERIA PRIMA PERECEDERA ALMACENAMIENTO T* (°C): 5-18°C FERMENTACIÓN T* (°C): 20-40 °C Tiempo (min): 30-40 min COCCIÓN T* (°C): 200-220°C Tiempo (min): 20-30 min ENFRIAMIENTO T° AMBIENTE RELLENADO Y CUBIERTO (Crema PISTACHO) ALMACENAMIENTO T° AMBIENTE VENTA T° AMBIENTE DISTRIBUCIÓN T° AMBIENTE					

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(pistacho) ☐ 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:		

PANADERIA EL PORTILLO S.L.		Ficha Técnica		Revisión: 07/05/2024	
Denominación del producto		MINI CROISSANT CHOCOLATE BLANCO			
Clasificación del producto según Legislación:		PRODUCTOS DE BOLLERÍA			
Clasificación según el tipo de masa (RD 496/2010)		Bollería rellena o guarnecida			
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)
	Croissant recto	70%			
	Chocolate Blanco	30%			
Mini Croissant mantequilla	Ingredientes: Harina de TRIGO , mantequilla (23%), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO , emulgente (E472e), antioxidante (E300) y enzimas. Puede contener trazas de soja, huevo, frutos de cáscara, sésamo y sus derivados .				
COBERTURA NOLIBEL AVORIO	Azúcar, aceites y grasas vegetales hidrogenadas (palmiste, coco, palma), LECHE desnatada en polvo, LECHE entera en polvo, LACTOSA, emulsionante: lecitina de girasol, sal y aromas.				
Diagrama de flujo del procesado:					
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA NO PERECEDERA ALMACENAMIENTO (en lugar fresco y seco) RECEPCIÓN MATERIA PRIMA PERECEDERA ALMACENAMIENTO T* (°C): 5-18°C FERMENTACIÓN T* (°C): 20-40 °C Tiempo (min): 30-40 min COCCIÓN T* (°C): 200-220°C Tiempo (min): 20-30 min ENFRIAMIENTO T° AMBIENTE RELLENADO Y CUBIERTO CHOCOLATE BLANCO ALMACENAMIENTO T° AMBIENTE VENTA T° AMBIENTE DISTRIBUCIÓN T° AMBIENTE RELLENO Y COBIERTO CHOCOLATE BLANCO					

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:	