

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 3
JULIO 2022

03 MILHOJAS BLANCAS

MARCA COMERCIAL	Torcadul																																		
DESCRIPCION	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas de hojaldre, compuestas fundamentalmente a base de harina, grasa comestible o aceite, sal y agua.																																		
COMPOSICION-INGREDIENTES	<p>Crema de relleno [agua, azúcar, jarabe de glucosa, almidones modificados, almidón, grasa vegetal (palma), humectante (E-422), estabilizantes (E-460, E-466), acidulante (E-341, E-330), conservante (E-202), colorantes (E-170, E-160c, E-160a), sal, aroma de vainilla, emulgente (E-472c)], harina de TRIGO (GLUTEN), artículo de confitería [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LECHE desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma] margarina vegetal [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (colza, palma), sal, emulgente (E-471, E-475), acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma, colorante (E-160ai)], agua, aceite de girasol, sal, conservante (E-202), aroma.</p>																																		
PESO NETO	65 g																																		
LOTEADO	El producto terminado irá loteado con un número tipo XX/yyzz XX: Año Yy: número asignado a producto Zz: vez de fabricación asignado al producto																																		
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO	Piezas colocadas en bandejas retractiladas. Piezas envasadas individualmente en papel de parafina.																																		
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código interno</th> <th>Identificación</th> <th>Formato</th> <th>Cajas por base</th> <th>Cajas por Palet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>03</td> <td>Envuelto (EV)</td> <td>Envuelto en cajas de 1,5 Kg</td> <td>8</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>Envuelto (EV)</td> <td>Envuelto en cajas de 2,5 Kg</td> <td>8</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>Granel (B2)</td> <td>Bandeja en cajas de 2 Kg</td> <td>8</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>Blister</td> <td>12 Blister por caja</td> <td>8</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>Blister</td> <td>20 Blister por caja</td> <td>6</td> <td>54</td> </tr> </tbody> </table>	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por Palet	03	Envuelto (EV)	Envuelto en cajas de 1,5 Kg	8	80	03	Envuelto (EV)	Envuelto en cajas de 2,5 Kg	8	80	03	Granel (B2)	Bandeja en cajas de 2 Kg	8	80	03	Blister	12 Blister por caja	8	80	03	Blister	20 Blister por caja	6	54				
Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por Palet																															
03	Envuelto (EV)	Envuelto en cajas de 1,5 Kg	8	80																															
03	Envuelto (EV)	Envuelto en cajas de 2,5 Kg	8	80																															
03	Granel (B2)	Bandeja en cajas de 2 Kg	8	80																															
03	Blister	12 Blister por caja	8	80																															
03	Blister	20 Blister por caja	6	54																															
VIDA UTIL	2 meses desde su fecha de elaboración.																																		
CONDICION DE ALMACENAJE	Mantener en lugar fresco y seco																																		
INFORMACIÓN ADITIVOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ADITIVO</th> <th>DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>E-160a</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-160a(i)</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-160c</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-171</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-200</td><td>2000</td></tr> <tr><td>E-202</td><td>2000</td></tr> <tr><td>E-322</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-330</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-422</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-460</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-466</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-471</td><td>*</td></tr> <tr><td>E-472c</td><td>Quantum Satis</td></tr> <tr><td>E-475</td><td>10000</td></tr> </tbody> </table>		ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)	E-160a	Quantum Satis	E-160a(i)	Quantum Satis	E-160c	Quantum Satis	E-171	Quantum Satis	E-200	2000	E-202	2000	E-322	Quantum Satis	E-330	Quantum Satis	E-422	Quantum Satis	E-460	Quantum Satis	E-466	Quantum Satis	E-471	*	E-472c	Quantum Satis	E-475	10000			
ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)																																		
E-160a	Quantum Satis																																		
E-160a(i)	Quantum Satis																																		
E-160c	Quantum Satis																																		
E-171	Quantum Satis																																		
E-200	2000																																		
E-202	2000																																		
E-322	Quantum Satis																																		
E-330	Quantum Satis																																		
E-422	Quantum Satis																																		
E-460	Quantum Satis																																		
E-466	Quantum Satis																																		
E-471	*																																		
E-472c	Quantum Satis																																		
E-475	10000																																		

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 3
JULIO 2022

	Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)																				
ALERGENOS	Puede contener trazas de <i>soja, frutos secos de cáscara y sus derivados, sulfitos, sésamo y huevo.</i>																				
ETIQUETADO	Denominación del alimento Lista de ingredientes, con ingredientes alérgenos. Peso neto Fecha de caducidad o duración mínima Condiciones especiales de conservación Identificación de la empresa Lote Información nutricional Mencionar la cantidad de los ingredientes que proceda																				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1778KJ / 424,97 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>34,73%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>18,58%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>25,4%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>22,67%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>2,70%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,67%</td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	1778KJ / 424,97 Kcal	Grasas	34,73%	de las cuales		saturadas	18,58%	Hidratos de carbono	25,4%	de los cuales		azúcares	22,67%	Proteínas	2,70%	Sal	1,67%
Por 100g																					
Valor energético	1778KJ / 424,97 Kcal																				
Grasas	34,73%																				
de las cuales																					
saturadas	18,58%																				
Hidratos de carbono	25,4%																				
de los cuales																					
azúcares	22,67%																				
Proteínas	2,70%																				
Sal	1,67%																				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5.23</td> </tr> <tr> <td>Actividad del agua</td> <td>0.81</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>	pH	5.23	Actividad del agua	0.81																
pH	5.23																				
Actividad del agua	0.81																				
CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CATEGORIA</th> <th>CLASIFICACION</th> <th>CRITERIOS</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="4">No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vida útil < 5 días</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH ≤ 4,4 o a_w ≤ 0,92</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>pH ≤ 5,0 y a_w ≤ 0,94</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Resto de productos</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	CATEGORIA	CLASIFICACION	CRITERIOS	RESULTADO	Alimentos listos para el consumo	No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares		Vida útil < 5 días		pH ≤ 4,4 o a_w ≤ 0,92	✓	pH ≤ 5,0 y a _w ≤ 0,94			Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Resto de productos			
CATEGORIA	CLASIFICACION	CRITERIOS	RESULTADO																		
Alimentos listos para el consumo	No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares																			
		Vida útil < 5 días																			
		pH ≤ 4,4 o a_w ≤ 0,92	✓																		
		pH ≤ 5,0 y a _w ≤ 0,94																			
	Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Resto de productos																			
CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>LIMITE</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>n=5 c=0 100 ufc/g</td> <td>- Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite. - Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son > al límite.</td> </tr> </tbody> </table> <p>n= nº de unidades que componen la muestra. c= nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M. Aquí m=M</p>	MICROORGANISMO	LIMITE	RESULTADO	<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 c=0 100 ufc/g	- Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite. - Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son > al límite.														
MICROORGANISMO	LIMITE	RESULTADO																			
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 c=0 100 ufc/g	- Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite. - Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son > al límite.																			
CONTAMINANTES QUÍMICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONTAMINANTE</th> <th>CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Deoxinivalenol</td> <td>500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>50 µg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006</p>	CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO	Deoxinivalenol	500 µg/kg	Zearalenona	50 µg/kg														
CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO																				
Deoxinivalenol	500 µg/kg																				
Zearalenona	50 µg/kg																				
CONTAMINANTES FÍSICOS	No presenta																				
DATOS INDUSTRIA	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA																				
Nº RGSEAA	20.11197/MA																				