

# FICHA TECNICA



## TORCADUL

Revisión 2  
JULIO 2022

### PRODUCTO 06: TORTA SOL Y SOMBRA

<b>MARCA COMERCIAL</b>	<i>Torcadul</i>																																
<b>DESCRIPCION</b>	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas batidas, compuestas fundamentalmente a base de harina, huevo y azúcares.																																
<b>COMPOSICION-INGREDIENTES</b>	<p>Azúcar, harina de trigo (<b>GLUTEN</b>), agua, <b>HUEVO</b>, <b>cobertura especial con grasa vegetal</b> [agua, grasas vegetales totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado, emulgente (lecitina de girasol, E-492, E-476, E-492), aroma], aceite girasol, <b>artículo de confitería</b> [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), <b>LECHE</b> desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma], <b>margarina crema</b> [Grasa vegetal (palma), agua, aceite vegetal (girasol), emulgente (E 471), sal, acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma y colorante (E 160 a i)], <b>humectante (E-422)</b>, <b>emulsionante</b> [Agua, E-471, soporte (E-1520), E-477, E-470a], <b>estabilizante</b> (almidones modificados), <b>aroma</b> [sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, soporte (E-1520), E-270], <b>almidón de maíz</b>, <b>ablandador</b> (dextrosa, E-420i*), <b>gasificante</b> [E-500ii, E-450i, antiaglomerante (E-170, E-470b), almidón de maíz], <b>mix para pastelería</b> [Harina de trigo, emulgente (E-471), enzimas], canela, <b>conservante crema</b> [almidón de maíz, conservante (E-202, E-281), antioxidante (E-330)], conservante (E-202), aroma, colorante (E-110**), <b>estabilizante (E-336i)</b>.</p> <p>*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes. **Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.</p>																																
<b>PESO NETO aprox</b>	50 g																																
<b>LOTEADO</b>	<p>El producto terminado irá loteado con un número tipo <b>XX/yyzz</b>                  XX: Año                  Yy: número asignado a producto                  Zz: vez de fabricación asignado al producto</p>																																
<b>ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO</b>	<p>Piezas colocadas en bandejas retractiladas.                  Piezas envasadas individualmente</p>																																
<b>ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código interno</th> <th>Identificación</th> <th>Formato</th> <th>Cajas por base</th> <th>Cajas x Palet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>06</td> <td>Granel</td> <td>2 Kg</td> <td>8</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>06</td> <td>Envueltas</td> <td>2 kg</td> <td>8</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>06</td> <td>Paquete 6 unidades</td> <td>8 paquetes</td> <td>10</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>06</td> <td>15 unidades</td> <td>15 unidades</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas x Palet	06	Granel	2 Kg	8	80	06	Envueltas	2 kg	8	80	06	Paquete 6 unidades	8 paquetes	10	50	06	15 unidades	15 unidades									
Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas x Palet																													
06	Granel	2 Kg	8	80																													
06	Envueltas	2 kg	8	80																													
06	Paquete 6 unidades	8 paquetes	10	50																													
06	15 unidades	15 unidades																															
<b>VIDA UTIL</b>	2 meses desde su fecha de elaboración.																																
<b>CONDICION ALMACENAJE</b>	Mantener en lugar fresco y seco																																
<b>INFORMACIÓN ADITIVOS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ADITIVO</th> <th>DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-110</td> <td>35mg/l (relleno)***</td> </tr> <tr> <td>E-160 ai</td> <td>Quantum Satis</td> </tr> <tr> <td>E-200</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>E-202</td> <td>Quantum Satis</td> </tr> <tr> <td>E-281</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-471</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>E-450 i</td> <td>20000</td> </tr> <tr> <td>E-477</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>E-500ii</td> <td>Quantum Satis</td> </tr> <tr> <td>E-570</td> <td>Quantum Satis</td> </tr> <tr> <td>E-1520</td> <td>*</td> </tr> </tbody> </table>		ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)	E-110	35mg/l (relleno)***	E-160 ai	Quantum Satis	E-200	2000	E-202	Quantum Satis	E-281	2000	E-322	Quantum Satis	E-330	Quantum Satis	E-471	*	E-450 i	20000	E-477	5000	E-500ii	Quantum Satis	E-570	Quantum Satis	E-1520	*			
ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)																																
E-110	35mg/l (relleno)***																																
E-160 ai	Quantum Satis																																
E-200	2000																																
E-202	Quantum Satis																																
E-281	2000																																
E-322	Quantum Satis																																
E-330	Quantum Satis																																
E-471	*																																
E-450 i	20000																																
E-477	5000																																
E-500ii	Quantum Satis																																
E-570	Quantum Satis																																
E-1520	*																																
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008																																	

# FICHA TECNICA



## TORCADUL

Revisión 2  
JULIO 2022

	** Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008) Reglamento N° 232/2012***																							
<b>ALERGENOS</b>	Puede contener trazas de cacahuete, sésamo y sulfitos.																							
<b>ETIQUETADO</b>	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																							
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1646KJ/393 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>19,94%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  saturadas</td> <td>5,73%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>49,40%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  azúcares</td> <td>8,30%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,10%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,16%</td> </tr> </tbody> </table>		Por 100g		Valor energético	1646KJ/393 Kcal	Grasas	19,94%	de las cuales		saturadas	5,73%	Hidratos de carbono	49,40%	de los cuales		azúcares	8,30%	Proteínas	4,10%	Sal	0,16%		
Por 100g																								
Valor energético	1646KJ/393 Kcal																							
Grasas	19,94%																							
de las cuales																								
saturadas	5,73%																							
Hidratos de carbono	49,40%																							
de los cuales																								
azúcares	8,30%																							
Proteínas	4,10%																							
Sal	0,16%																							
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pH</th> <th>7.0</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Actividad del agua</td> <td></td> <td>0.79</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>			pH	7.0	Actividad del agua		0.79																
	pH	7.0																						
Actividad del agua		0.79																						
<b>CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i></b>	<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="2">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 &lt; 5 días</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>pH ≤ 5,0 y a<sub>w</sub> ≤ 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 <sub>w</sub> ≤ 0,92	✓			pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 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 <sub>w</sub> ≤ 0,92	✓																				
			pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94																					
	Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Resto de productos																						
<b>CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS</b>	<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 &gt; 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.																						
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	<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																							
<b>CONTAMINANTES FÍSICOS</b>	No presenta																							
<b>DATOS INDUSTRIA</b>	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA																							
<b>Nº RGSEAA</b>	20.11197/MA																							