

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 2
MAYO 2022

09 COQUITOS

MARCA COMERCIAL	<i>Torcadul</i>				
DESCRIPCIÓN	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas batidas, compuestas fundamentalmente a base de harina, huevo y azúcares.				
COMPOSICIÓN-INGREDIENTES	Azúcar, agua, harina de TRIGO , HUEVOS , coco rallado, margarina crema [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), emulgente (E-471), sal, acidulante, (E-330), conservador, (E-200), aroma, colorante (E-160ai)], humectante (E-422) , emulsionante [agua, (E-471), soporte (E-1520), (E-477) y (E-470a)], aroma [Componentes aromáticos: sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, otros: E-1520, (E-270)], almidón de maíz, humectante (dextrosa, E-420*), impulsor [gasificante (E-500ii, E-450i), antiaglomerante (E-170, E470b) y almidón de maíz], mejorante [harina de TRIGO, emulgente (E-471), enzimas], conservante crema [almidón de maíz, conservante (E-202, E-281), acidulante (E-330)], conservante (E-202), aromas, colorante (E-110**), estabilizante (E-336i) *Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes **Un consumo excesivo puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.				
PESO NETO	40 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	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	
	09	Granel (B1,250)	Bandeja en cajas de 1,250 Kg	8	80
	09	Envuelto 2 kg (EV2 kg)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
	09	Blister	12 Blister por caja	8	80
VIDA UTIL	2 meses desde su fecha de elaboración.				
CONDICIÓN DE ALMACENAJE	Mantener en lugar fresco y seco.				
INFORMACIÓN ADITIVOS	ADITIVO		DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)		
	E-160a(i)		Quantum Satis		
	E-102		***		
	E-110		***		
	E-200		2000		
	E-202		2000		
	E-270		Quantum Satis		
	E-281		2000		
	E-330		Quantum Satis		
	E-420 i		20000**		
	E-450i		20000		
	E-471		*		
	E-477		5000		
E-570		Quantum Satis			
E-1520		*			
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)					

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 2
MAYO 2022

	<p>** Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes. *** Un consumo excesivo puede tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños.</p>																							
ALERGENOS	Puede contener trazas de: sésamo.																							
ETIQUETADO	<p>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</p>																							
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1428 KJ/339 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>10,5%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>7,64%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>56%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>35,4%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,26%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Por 100g		Valor energético	1428 KJ/339 Kcal	Grasas	10,5%	de las cuales		saturadas	7,64%	Hidratos de carbono	56%	de los cuales		azúcares	35,4%	Proteínas	4%	Sal	0,26%	Fibra alimentaria	
Por 100g																								
Valor energético	1428 KJ/339 Kcal																							
Grasas	10,5%																							
de las cuales																								
saturadas	7,64%																							
Hidratos de carbono	56%																							
de los cuales																								
azúcares	35,4%																							
Proteínas	4%																							
Sal	0,26%																							
Fibra alimentaria																								
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pH</th> <th>6.6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Actividad del agua</td> <td></td> <td>0.84</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>			pH	6.6	Actividad del agua		0.84																
	pH	6.6																						
Actividad del agua		0.84																						
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="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 < 5 días</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>$pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td>$pH \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,94$</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			$pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$	✓		$pH \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,94$			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																						
		$pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$	✓																					
		$pH \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,94$																						
	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 \leq 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 \leq 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 \leq 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	<p>Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA</p>																							

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 MAYO 2022

Nº RGSEAA	20.11197/MA
------------------	-------------