

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 4 SEPTIEMBRE 2022

103 ROSCO DE ANÍS CON EDULCORANTE					
MARCA COMERCIAL	<i>Torcadul</i>				
DESCRIPCION	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas azucaradas, compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite o grasa y azúcares.				
COMPOSICION-INGREDIENTES	Harina de trigo (GLUTEN), manteca de cerdo [antioxidantes E-306, E-304i], edulcorante (maltitol)*(14,57%), agua, matalahúva (2,91%), clavo, aroma y harina de cebada (GLUTEN)				
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 envasadas individualmente en papel de seda.				
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Unidades Aprox en caja	Cajas x Palet
	103	Envuelto	Envuelto en cajas de 3,5 Kg	70-75 unidades	Base: 9 cajas Altura: 12 filas 108 Cajas
VIDA UTIL	1 año desde su fecha de elaboración.				
CONDICION DE ALMACENAJE	Mantener en lugar fresco y seco.				
INFORMACIÓN ADITIVOS	ADITIVO			DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)	
	E-304 i			Quantum Satis	
E-306			Quantum Satis		
E-965*			Quantum Satis		
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 *Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.					
ALERGENOS	Puede contener trazas de sulfitos, sésamo, frutos de cáscara y huevo.				
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				
	Por 100g				

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 4 SEPTIEMBRE 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1833,47 KJ/ 438,21 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas de las cuales saturadas</td> <td>25,57%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</td> <td>9,85%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>45,72%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>5,10%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>6,3%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0,01%</td> </tr> </table>	Valor energético	1833,47 KJ/ 438,21 Kcal	Grasas de las cuales saturadas	25,57%	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	9,85%	Proteínas	45,72%	Sal	5,10%	Fibra alimentaria	6,3%		0,01%								
Valor energético	1833,47 KJ/ 438,21 Kcal																						
Grasas de las cuales saturadas	25,57%																						
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	9,85%																						
Proteínas	45,72%																						
Sal	5,10%																						
Fibra alimentaria	6,3%																						
	0,01%																						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<p style="text-align: center;">pH</p> <p style="text-align: center;">Actividad del agua</p> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>																						
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="2" style="text-align: center;">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">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></td> <td style="text-align: center;">pH ≤ 4,4 o a_w ≤ 0,92</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>pH ≤ 5,0 y a_w ≤ 0,94</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">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>LÍMITE</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>n=5 c=0 100 ufc/g</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 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	LÍMITE	RESULTADO	<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 c=0 100 ufc/g	<ul style="list-style-type: none"> - Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite. - Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son > al límite. 																
MICROORGANISMO	LÍMITE	RESULTADO																					
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 c=0 100 ufc/g	<ul style="list-style-type: none"> - 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 style="text-align: center;">Deoxinivalenol</td> <td style="text-align: center;">500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Zearalenona</td> <td style="text-align: center;">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	20.1197/MA																						