


<b>FICHA TECNICA</b>	
<b>TORCADUL</b>	<b>Revisión 2</b> <b>JULIO 2022</b>

12 TORCANÍS					
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<i>Torcadul</i>				
<b>DESCRIPCION</b>	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas de hojaldre, compuestas fundamentalmente a base de harina, grasa comestible o aceite, sal y agua.				
<b>COMPOSICION-INGREDIENTES</b>	Harina de TRIGO ( <b>GLUTEN</b> ), <a href="#">margarina vegetal</a> [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, azúcar, aceite de girasol, matalahúva, ajonjolí ( <b>SÉSAMO</b> ), sal, conservador (E-202), aromas.				
<b>PESO NETO</b>	45 g				
<b>LOTEADO</b>	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				
<b>ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO</b>	Piezas colocadas en bandejas retractiladas.				
<b>ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO</b>	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por Palet
	12	Granel (B 2Kg)	Bandejas en cajas de 2 Kg	8	80
	12	Envuelto (Ev 2Kg)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
	12	Blister	6 blister por caja	8	80
<b>VIDA UTIL</b>	6 meses desde su fecha de elaboración.				
<b>CONDICION DE ALMACENAJE</b>	Mantener en lugar fresco y seco				
<b>INFORMACIÓN ADITIVOS</b>	<b>ADITIVO</b>			<b>DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)</b>	
	E-160a(i)			Quantum Satis	
	E-200			2000	
	E-202			2000	
	E-330			Quantum Satis	
	E-471			*	
	E-475			10000	
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)					
<b>ALERGENOS</b>	Puede contener trazas de <i>soja, frutos secos de cáscara y productos derivados, sulfitos y huevo.</i>				
<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				

## FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 2  
JULIO 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<b>Por 100g</b>												
	<b>Valor energético</b>	2225KJ /534 Kcal											
	<b>Grasas</b>	33.7%											
	<b>de las cuales</b>												
	<b>saturadas</b>	14.39%											
	<b>Hidratos de carbono</b>	51%											
	<b>de los cuales</b>												
	<b>azúcares</b>	15.5%											
	<b>Proteínas</b>	5.2%											
<b>Sal</b>	1,5%												
<b>Fibra alimentaria</b>													
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">Alimentos listos para el consumo</td> <td>No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares Vida útil &lt; 5 días <b>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</b></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <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 <b>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</b>	✓	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 <b>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</b>	✓										
	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 &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.											
CONTAMINANTES QUÍMICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONTAMINANTE</th> <th>CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Deoxivalenol</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	Deoxivalenol	500 µg/kg	Zearalenona	50 µg/kg					
CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO												
Deoxivalenol	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												