



FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 JULIO 2022

13 QUESITOS					
MARCA COMERCIAL	<i>Torcadul</i>				
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	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) , margarina laminar [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), sal, emulgente (E-471, E-475), acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma, colorante (E-160ai)], agua, coco rallado, azúcar antihumedad [azúcar, grasa vegetal (palma), antiapelmazante (E-551), antioxidantes (E-306, E304)], manteca de cerdo [antioxidantes (E-306, E-304i)], sal, conservante (E-202), aroma.				
PESO NETO	50 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	Cajas por palet
	13	Granel (B2)	Bandeja en cajas de 2 Kg	8	80
	13	Granel (B,1250)	Bandeja en cajas de 1 Kg	8	80
	13	Envuelto (EV 1Kg)	Envuelto en cajas de 1 Kg	8	80
	13	Envuelto (EV 2 Kg)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
	13	Blister	12 Blister por caja	8	80
VIDA UTIL	2 meses 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-160a(iii)	Quantum Satis			
	E- 160c	Quantum Satis			
	E-171	Quantum Satis			
	E-202	2000			
	E-304	Quantum Satis			
	E-306	Quantum Satis			
	E-330	Quantum Satis			
	E-422	Quantum Satis			
	E-460	Quantum Satis			
	E-466	Quantum Satis			
E-471	*				
E-472c	Quantum Satis				
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008					

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 JULIO 2022

	*Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)																							
ALERGENOS	Puede contener trazas de huevo, soja y frutos secos de cáscara, sésamo.																							
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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1901,04 KJ / 454,36 Kca l</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>31,72%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>18,06%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>38,72%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>36,17%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>3,5%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,5%</td> </tr> </tbody> </table>		Por 100g		Valor energético	1901,04 KJ / 454,36 Kca l	Grasas	31,72%	de las cuales		saturadas	18,06%	Hidratos de carbono	38,72%	de los cuales		azúcares	36,17%	Proteínas	3,5%	Sal	0,5%		
Por 100g																								
Valor energético	1901,04 KJ / 454,36 Kca l																							
Grasas	31,72%																							
de las cuales																								
saturadas	18,06%																							
Hidratos de carbono	38,72%																							
de los cuales																								
azúcares	36,17%																							
Proteínas	3,5%																							
Sal	0,5%																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	pH	5.23																						
	Actividad del agua	0.81																						
	*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)																							
CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>LÍMITE</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	LÍMITE	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	LÍMITE	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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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																							