



FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 JULIO 2022

14 LOQUITAS					
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	<p><u>Crema de relleno</u> [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)], azúcar, harina de TRIGO (GLUTEN), agua, <u>margarina vegetal</u> [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (colza, palma), sal, emulgente (E-471, E-475), acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma, colorante (E-160ai)], <u>manteca de cerdo</u> [manteca de cerdo, (antioxidante: E-306, 304i)], sal, edulcorante (E-420)*, conservante (E-202), aroma, colorantes (<u>E-110</u>, <u>E124</u>)**</p> <p>*Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes **Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños</p>				
PESO NETO	35 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 parafina. Piezas envasadas en bandejas retractiladas.				
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por palet
	14	Granel (B2)	Bandeja en cajas de 2 Kg	8	80
	14	Granel (B,1250)	Bandeja en cajas de 1 Kg	8	80
	14	Envuelto (EV 1Kg)	Envuelto en cajas de 1 Kg	8	80
	14	Envuelto (EV 2 Kg)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
	14	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-102	200**			
	E-110	200**			
	E-160 a(i)	Quantum Satis			
	E-171	Quantum Satis			
	E-202	2000			
	E-304	Quantum Satis			
	E-306	Quantum Satis			
	E-320	200			
	E-334	Quantum Satis			
	E-460	Quantum Satis			
	E-466	Quantum Satis			
E-471	*				

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 JULIO 2022

	Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 *Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)																						
ALERGENOS	Puede contener trazas de huevo, soja, leche, frutos secos de cáscara, sésamo y cacahuete.																						
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="background-color: #004a7c; color: white; text-align: center;">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td style="text-align: right;">373,29Kcal/1562kJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">24,41%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td style="text-align: right;">12,81%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">35,40%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td style="text-align: right;">33,92%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;"><0,5%</td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	373,29Kcal/1562kJ	Grasas	24,41%	de las cuales		saturadas	12,81%	Hidratos de carbono	35,40%	de los cuales		azúcares	33,92%	Proteínas	3%	Sal	<0,5%		
Por 100g																							
Valor energético	373,29Kcal/1562kJ																						
Grasas	24,41%																						
de las cuales																							
saturadas	12,81%																						
Hidratos de carbono	35,40%																						
de los cuales																							
azúcares	33,92%																						
Proteínas	3%																						
Sal	<0,5%																						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">pH</td> <td style="text-align: right; width: 50%;">5.23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Actividad del agua</td> <td style="text-align: right;">0.81</td> </tr> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>	pH	5.23	Actividad del agua	0.81																		
pH	5.23																						
Actividad del agua	0.81																						
CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">CATEGORIA</th> <th style="width: 30%;">CLASIFICACION</th> <th style="width: 30%;">CRITERIOS</th> <th style="width: 20%;">RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="vertical-align: top;">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="2" style="vertical-align: top;">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>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 style="width: 40%;">MICROORGANISMO</th> <th style="width: 20%;">LIMITE</th> <th style="width: 40%;">RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: center;">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	LIMITE	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	LIMITE	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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">CONTAMINANTE</th> <th style="width: 40%;">CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Deoxinivalenol</td> <td style="text-align: right;">500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td style="text-align: right;">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	20.11197/MA																						