

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 1 Junio 2020

PRODUCTO 17: PETISÚ NEGRO					
MARCA COMERCIAL	<i>Torcadul</i>				
DESCRIPCION	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas escaldada, compuestas fundamentalmente con harina, sal, agua, leche, aceites o grasas, y en su caso, bebidas alcohólicas.				
COMPOSICION-INGREDIENTES	Agua, azúcar, crema pastelera (Almidones modificados, dextrosa, conservante (E-202), acidulante (E-330), colorante (E-171, E-160c, E-160a), aroma vainilla), margarina crema (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E 471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E 330)), conservador (ácido sórbico (E 200)), aroma y colorante (β-caroteno (E 160 a i)), masa petisú (Grasa vegetal en polvo (coco), harina de trigo (GLUTEN) pre cocida, HUEVO entero en polvo, almidón de trigo (GLUTEN) , gelatina, estabilizante: E-464, emulgente: E-481, sal y gasificantes: E-500ii, E-450i.), cobertura especial con grasa vegetal [Azúcar, grasas vegetales (palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), emulgente (lecitina de girasol, triestearato de sorbitán) y aroma.], aroma.				
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 colocadas en bandejas retractiladas. Piezas envasadas individualmente en papel de parafina.				
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por Palet
	17	Granel (B1,5 Kg	Bandejas en cajas de 1,5Kg	8	80
VIDA UTIL	1 mes 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		Quantum Satis		
	E-160a(i)		Quantum Satis		
	E-160c		Quantum Satis		
	E-200		2000		
	E-202		2000		
	E-330		Quantum Satis		
	E-450i		15000		
	E-481		5000		
	E-471		*		
	E-500ii		Quantum Satis		
	Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008				
ALERGENOS	Gluten, huevo. Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, cacahuete y leche.				
ETIQUETADO	Denominación del alimento Lista de ingredientes, con ingredientes alérgenos.				

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 1

Junio 2020

	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"> <thead> <tr> <th colspan="2">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1547KJ/ 368 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>10,27%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>57%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>35,1%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>2,6%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,24%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	1547KJ/ 368 Kcal	Grasas	14%	de las cuales		saturadas	10,27%	Hidratos de carbono	57%	de los cuales		azúcares	35,1%	Proteínas	2,6%	Sal	0,24%	Fibra alimentaria	
Por 100g																							
Valor energético	1547KJ/ 368 Kcal																						
Grasas	14%																						
de las cuales																							
saturadas	10,27%																						
Hidratos de carbono	57%																						
de los cuales																							
azúcares	35,1%																						
Proteínas	2,6%																						
Sal	0,24%																						
Fibra alimentaria																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.8</td> </tr> <tr> <td>Actividad del agua</td> <td>0.82</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>	pH	6.8	Actividad del agua	0.82																		
pH	6.8																						
Actividad del agua	0.82																						
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>pH ≤ 4,4 o a_w ≤ 0,92</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <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"> <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 > 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>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	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA																						
Nº RGSEAA	20.11197/MA																						