FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 JULIO 2022

18 GALLETAS FRITAS

MARCA COMERCIAL	***Torcadul***
DESCRIPCION	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas elaboradas fundamentalmente con harina, aceite o grasa y azúcares.
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)], galleta (45%) [harina de trigo (**GLUTEN**), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, Cuétara oleo equilibre (aceites vegetales de oleico y palma), sal, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), emulgente (lecitina), aromas, agente de tratamiento de la harina (**METABISULFITO** sódico), y colorante: E150d (**SULFITOS**)], azúcar.
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	Unidades Aprox en caja	Cajas x Palet
18	Envuelto	Envuelto en cajas de 2 Kg	40-43 unidades	
18	Blister	6 unidades envueltas/Blister	6 blister/caja	

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-150d	*
E-160a	Quantum Satis
E-160c	Quantum Satis
E-171	Quantum Satis
E-202	2000
E-330	Quantum Satis
E-422	Quantum Satis
E-460	Quantum Satis
E-466	Quantum Satis
E-472c	Quantum Satis

Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008

ALERGENOS	Gluten y sulfitos. Puede contener trazas de huevo, leche y soja.
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

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 JULIO 2022

<table>
<tr><td></td><td>Lote
Información nutricional
Mencionar la cantidad de los ingredientes que proceda</td></tr>
<tr><td>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>Por 100g</th></tr>
<tr><td>Valor energético</td><td>1784 KJ /425 Kcal</td></tr>
<tr><td>Grasas</td><td>16,1%</td></tr>
<tr><td>de las cuales</td><td></td></tr>
<tr><td>saturadas</td><td>2,18%</td></tr>
<tr><td>Hidratos de carbono</td><td>67%</td></tr>
<tr><td>de los cuales</td><td></td></tr>
<tr><td>azúcares</td><td>48,1%</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>2,4%</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>0,32%</td></tr>
<tr><td>Fibra alimentaria</td><td>1%</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</td><td>
<table>
<tr><td>pH</td><td>6.8</td></tr>
<tr><td>Actividad del agua</td><td>0.78</td></tr>
</table>
*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)
</td></tr>
<tr><td>CLASFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE L. monocytogenes</td><td>
<table>
<tr><th>CATEGORIA</th><th>CLASIFICACION</th><th>CRITERIOS</th><th>RESULTADO</th></tr>
<tr><td rowspan="5">Alimentos listos para el consumo</td><td rowspan="4">No pueden favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes</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>Pueden favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes</td><td>Resto de productos</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CONTAMINANTES MICROBIOLOGICOS</td><td>
<table>
<tr><th>MICROORGANISMO</th><th>LIMITE</th><th>RESULTADO</th></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</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>
</table>
n= nº de unidades que componen la muestra.
c= nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M. Aquí m=M
</td></tr>
<tr><td>CONTAMINANTES QUIMICOS</td><td>
<table>
<tr><th>CONTAMINANTE</th><th>CONTENIDO MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Deoxinivalenol</td><td>500 µg/kg</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>50 µg/kg</td></tr>
</table>
Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006
</td></tr>
<tr><td>CONTAMINANTES FÍSICOS</td><td>No presenta</td></tr>
<tr><td>DATOS INDUSTRIA</td><td>Torcadul
C/Pino, 1 (Polígono industrial)
ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA</td></tr>
<tr><td>Nº RGSEAA</td><td>20.11197/MA</td></tr>
</table>