



FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 JULIO 2022

19 CHOCOGALLETAS						
MARCA COMERCIAL	<i>Torcadul</i>					
DESCRIPCION	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas elaboradas fundamentalmente con harina, aceite o grasa y azúcares.					
COMPOSICION-INGREDIENTES	<p>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)], cobertura especial con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado, emulgentes (E-322, E-476, E-492) y aroma], 1. galleta (8.09%) [harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, cuétara oleoequilibrio (aceites vegetales de oleico y palma), sal, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), emulgente (lecitina), aromas, agente de tratamiento de la harina (METABISULFITO sódico (SULFITOS)), y colorante: E150d], artículo de confitería [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LECHE desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma].</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 colocadas en bandejas retractiladas. Piezas envasadas individualmente en papel de parafina.					
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Unidades Aprox en caja	Cajas x Palet	Vida útil en días
	19	Envuelto	Envuelto en cajas de 2 Kg	40-43 unidades		60 días
	19	Blister	6 unidades envueltas/Blister	6 blister/caja		60 días
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-322	Quantum Satis				
	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, sulfitos y leche. Contiene trazas de frutos de cáscara, soja y huevo.					
ETIQUETADO	Denominación del alimento Lista de ingredientes, con ingredientes alérgenos.					

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 JULIO 2022

	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%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td style="text-align: right;">1844 KJ/440 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">20,1%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td style="text-align: right;">9,2%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">61%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td style="text-align: right;">36,6%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">2,9%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">0,32%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td style="text-align: right;">1,8%</td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	1844 KJ/440 Kcal	Grasas	20,1%	de las cuales		saturadas	9,2%	Hidratos de carbono	61%	de los cuales		azúcares	36,6%	Proteínas	2,9%	Sal	0,32%	Fibra alimentaria	1,8%
Por 100g																							
Valor energético	1844 KJ/440 Kcal																						
Grasas	20,1%																						
de las cuales																							
saturadas	9,2%																						
Hidratos de carbono	61%																						
de los cuales																							
azúcares	36,6%																						
Proteínas	2,9%																						
Sal	0,32%																						
Fibra alimentaria	1,8%																						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">pH</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Actividad del agua</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>	pH		Actividad del agua																			
pH																							
Actividad del agua																							
CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CATEGORIA</th> <th style="text-align: center;">CLASIFICACION</th> <th style="text-align: center;">CRITERIOS</th> <th style="text-align: center;">RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: center;">Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Vida útil < 5 días</td> <td></td> </tr> <tr> <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 style="text-align: center;">Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: center;">pH ≤ 5,0 y a_w ≤ 0,94</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: center;">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	✓		Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	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	✓																				
	Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	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%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MICROORGANISMO</th> <th style="text-align: center;">LÍMITE</th> <th style="text-align: center;">RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: center;">n=5 C=0 100 ufc/g</td> <td style="text-align: center;"> <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	LÍMITE	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	LÍMITE	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%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CONTAMINANTE</th> <th style="text-align: center;">CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Deoxinivalenol</td> <td style="text-align: center;">500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Zearalenona</td> <td style="text-align: center;">50 µg/kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno</td> <td style="text-align: center;">A partir del 1 de julio de 2017</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	Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno	A partir del 1 de julio de 2017														
CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO																						
Deoxinivalenol	500 µg/kg																						
Zearalenona	50 µg/kg																						
Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno	A partir del 1 de julio de 2017																						
CONTAMINANTES FÍSICOS	No presenta																						
DATOS INDUSTRIA	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA																						
Nº RGSEAA	20.1197/MA																						