



<b>FICHA TECNICA</b>	
<b>TORCADUL</b>	<b>Revisión 3</b> <b>JULIO 2022</b>

<b>30 PALMERA KINDE NEGRA</b>					
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<i>Torcadul</i>				
<b>DESCRIPCION</b>	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas de hojaldre, compuestas fundamentalmente a base de harina, grasa comestible o aceite, sal y agua.				
<b>COMPOSICION-INGREDIENTES</b>	<a href="#">Crema de relleno</a> [Azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), <b>LECHE</b> desnatada en polvo, pasta de <b>AVELLANAS</b> (9%), grasa vegetal (palma), suero de <b>LECHE</b> en polvo, <b>LACTOSA</b> , emulgente (E-322) y aroma natural vainilla], <a href="#">cobertura especial con grasa vegetal</a> [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado, emulgentes (E-322, E-476, E-492) y aroma], harina de <b>TRIGO (GLUTEN)</b> , margarina vegetal [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (colza, palma), sal, emulgente (E-471, E-475), acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma, colorante (E-160ai)], agua, <a href="#">artículo de confitería</a> [azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenada (palmiste), <b>LECHE</b> desnatada en polvo, emulgente (E-322) y aroma], conservador (E-202), sal, aroma.				
<b>PESO NETO aprox</b>	75 g				
<b>LOTEADO</b>	El producto terminado irá loteado con un número tipo <b>XX/yyzz</b> XX: Año Yy: número asignado a producto Zz: vez de fabricación asignado al producto				
<b>ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO</b>	Piezas colocadas en bandejas retractiladas.				
<b>ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO</b>	<b>Código interno</b>	<b>Identificación</b>	<b>Formato</b>	<b>Cajas por base</b>	<b>Cajas por palet</b>
	30	Granel (B2)	Bandeja en cajas de 2 kg	8	80
	30	Envuelto (EV)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
	30	Blister	12 Blister por caja	8	80
	30	Blister	20 Blister por caja	6	54
<b>VIDA UTIL</b>	3 meses desde su fecha de elaboración.				
<b>CONDICION DE ALMACENAJE</b>	Mantener en lugar fresco y seco				
<b>INFORMACIÓN ADITIVOS</b>	<b>ADITIVO</b>		<b>DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)</b>		
	E-160a(i)		Quantum Satis		
	E-200		2000		
	E-202		2000		
	E-322		Quantum Satis		
	E-330		Quantum Satis		
	E-471		*		
	E-475		10000		
	E-476		Quantum Satis		
	E-492		Quantum Satis		
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * <b>Principio de transferencia</b> (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)					
<b>ALERGENOS</b>	Puede contener trazas de soja, huevo, sésamo y cacahuete.				
<b>ETIQUETADO</b>	Denominación del alimento Lista de ingredientes, con ingredientes alérgenos. Peso neto Fecha de caducidad o duración mínima				

<b>FICHA TECNICA</b>	
<b>TORCADUL</b>	<b>Revisión 3</b> <b>JULIO 2022</b>

	<p>Condiciones especiales de conservación</p> <p>Identificación de la empresa</p> <p>Lote</p> <p>Información nutricional</p> <p>Mencionar la cantidad de los ingredientes que proceda</p>																						
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Valor energético</b></td> <td style="text-align: right;">2398 KJ / 576 Kcal</td> </tr> <tr> <td><b>Grasas</b></td> <td style="text-align: right;">39%</td> </tr> <tr> <td><b>de las cuales</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    <b>saturadas</b></td> <td style="text-align: right;">18,72%</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de carbono</b></td> <td style="text-align: right;">51%</td> </tr> <tr> <td><b>de los cuales</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    <b>azúcares</b></td> <td style="text-align: right;">19%</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td style="text-align: right;">5.2%</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td style="text-align: right;">0.44%</td> </tr> <tr> <td><b>Fibra alimentaria</b></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		<b>Valor energético</b>	2398 KJ / 576 Kcal	<b>Grasas</b>	39%	<b>de las cuales</b>		<b>saturadas</b>	18,72%	<b>Hidratos de carbono</b>	51%	<b>de los cuales</b>		<b>azúcares</b>	19%	<b>Proteínas</b>	5.2%	<b>Sal</b>	0.44%	<b>Fibra alimentaria</b>	
Por 100g																							
<b>Valor energético</b>	2398 KJ / 576 Kcal																						
<b>Grasas</b>	39%																						
<b>de las cuales</b>																							
<b>saturadas</b>	18,72%																						
<b>Hidratos de carbono</b>	51%																						
<b>de los cuales</b>																							
<b>azúcares</b>	19%																						
<b>Proteínas</b>	5.2%																						
<b>Sal</b>	0.44%																						
<b>Fibra alimentaria</b>																							
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: right;">5.23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Actividad del agua</td> <td style="text-align: right;">0.81</td> </tr> </tbody> </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																						
<b>CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i></b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CATEGORIA</th> <th>CLASIFICACION</th> <th>CRITERIOS</th> <th>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>Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vida útil &lt; 5 días</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>pH ≤ 5,0 y a<sub>w</sub> ≤ 0,94</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></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 <sub>w</sub> ≤ 0,92	✓		Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94				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 <sub>w</sub> ≤ 0,92	✓																				
	Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94																					
		Resto de productos																					
<b>CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS</b>	<table border="1"> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite.</li> <li>Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son &gt; al límite.</li> </ul> </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"> <li>Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite.</li> <li>Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son &gt; al límite.</li> </ul>																
MICROORGANISMO	LÍMITE	RESULTADO																					
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 C=0 100 ufc/g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite.</li> <li>Insatisfactorio, si cualquiera de los valores observados son &gt; al límite.</li> </ul>																					
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONTAMINANTE</th> <th>CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Deoxivalenol</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> <tr> <td>Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno</td> <td style="text-align: right;">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	Deoxivalenol	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																						
Deoxivalenol	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																						
<b>CONTAMINANTES FÍSICOS</b>	No presenta																						
<b>DATOS INDUSTRIA</b>	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA																						
<b>Nº RGSEAA</b>	20.11197/MA																						