

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 JULIO 2022

31 PALMERA KINDE BLANCA					
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	Crema de relleno [Azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), LECHE desnatada en polvo, pasta de AVELLANAS (9%), grasa vegetal (palma), suero de LECHE en polvo, LACTOSA , emulgente (E-322) y aroma natural vainilla], harina de TRIGO (GLUTEN) , , margarina [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, artículo de confitería [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LECHE desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma], cobertura especial con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado, emulgentes (E-322, E-476, E-492) y aroma], aceite de girasol, sal, conservante (E-202), aroma.				
PESO NETO	60 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 retráctiladas.				
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por palet
	31	Granel (B2)	Bandeja en cajas de 2 kg	8	80
	31	Envuelto (EV)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
	31	Blister	12 Blister por caja	8	80
	31	Blister	20 Blister por caja	6	54
VIDA UTIL	3 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-160a(i)		Quantum Satis		
	E-200		2000		
	E-202		2000		
	E-322		Quantum Satis		
	E-330		Quantum Satis		
	E-471		*		
	E-475		10000		
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)					
ALERGENOS	Puede contener trazas de soja, huevo, Sésamo y cacahuete.				

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 2

JULIO 2022

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"> <thead> <tr> <th colspan="2">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>2273 KJ / 545 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>17,22%</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>24%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,9%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,58%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	2273 KJ / 545 Kcal	Grasas	33%	de las cuales		saturadas	17,22%	Hidratos de carbono	57%	de los cuales		azúcares	24%	Proteínas	4,9%	Sal	0,58%	Fibra alimentaria	
Por 100g																							
Valor energético	2273 KJ / 545 Kcal																						
Grasas	33%																						
de las cuales																							
saturadas	17,22%																						
Hidratos de carbono	57%																						
de los cuales																							
azúcares	24%																						
Proteínas	4,9%																						
Sal	0,58%																						
Fibra alimentaria																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5.23</td> </tr> <tr> <td>Actividad del agua</td> <td>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																						
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="4">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>Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 A partir del 1 de julio de 2017</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																						