



| | |
|----------------------|---|
| FICHA TECNICA |  |
| TORCADUL | Revisión 2 JULIO 2022 |

32 PALMERA FERREIRO NEGRA

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|----------------|------------------------------------|----------------|-----------------|
| 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 | <u>Crema relleno</u> [azúcar, aceite vegetal (girasol, SOJA , colza en proporciones variables), cacao desgrasado en polvo, suero de LECHE en polvo, emulgente (E-322), AVELLANA , aroma, antioxidantes (E-304i, E-306)], harina de TRIGO , <u>cobertura especial con grasa vegetal</u> [azúcar, grasa (palmiste, palma), polvo de cacao desgrasado (15,5%), aceites vegetales (girasol, palma), emulgentes (lecitina de girasol, E-492) y aroma], <u>margarina</u> [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, <u>cacahuete azucarado</u> [azúcar(75%), CACAHUETE (25%)], aceite girasol, sal, conservante (E-202), aroma vainilla | | | | |
| 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 retractiladas. | | | | |
| ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO | Código interno | Identificación | Formato | Cajas por base | Cajas por palet |
| | 32 | Granel (B2) | Bandeja en cajas de 2 kg | 8 | 80 |
| | 32 | Envuelto (EV) | Envuelto en cajas de 2 Kg | 8 | 80 |
| | 32 | Blister | 12 Blister por caja | 8 | 80 |
| | 32 | 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-304i | | Quantum Satis | | |
| | E-306 | | Quantum Satis | | |
| | 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 huevo, sésamo. | | | | |

| | |
|----------------------|---|
| 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #2c4e64; color: white;">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td style="text-align: right;">2264 KJ / 542 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">32%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td style="text-align: right;">15,61%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">59%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td style="text-align: right;">21%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">4,5%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">0,58%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Por 100g | | Valor energético | 2264 KJ / 542 Kcal | Grasas | 32% | de las cuales | | saturadas | 15,61% | Hidratos de carbono | 59% | de los cuales | | azúcares | 21% | Proteínas | 4,5% | Sal | 0,58% | Fibra alimentaria | |
| Por 100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor energético | 2264 KJ / 542 Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 32% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| de las cuales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| saturadas | 15,61% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono | 59% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| de los cuales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| azúcares | 21% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 4,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 0,58% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentaria | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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> </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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">CATEGORIA</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">CLASIFICACION</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">CRITERIOS</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">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 style="text-align: center;">✓</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 | ✓ | | 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> | Resto de productos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">MICROORGANISMO</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">LÍMITE</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">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> - 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 | - 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 | - 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">CONTAMINANTE</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white;">CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Deoxivalenol</td> <td style="text-align: right;">500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Zearalenona</td> <td style="text-align: right;">50 µg/kg</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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONTAMINANTE | CONTENIDO MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Deoxivalenol | 500 µg/kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zearalenona | 50 µg/kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONTAMINANTES FÍSICOS | No presenta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DATOS INDUSTRIA | Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nº RGSEAA | 20.1197/MA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |