




FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 JULIO 2022

41 NAPOLITANA

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, aceites vegetales (palma, colza), polvo de cacao desgrasado (14,2%), almidón modificado, grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina girasol), aroma natural vainilla y aroma], harina de TRIGO (GLUTEN) , <u>margarina vegetal</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, aceite de girasol, HUEVO , <u>gel</u> [Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E-407, E-415), correctores de acidez (E-330, E331), conservador (E-202), aroma y colorantes (E-160a(ii), E-150d, extracto de paprika)], <u>fideos de cobertura</u> [azúcar, cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal (palma, karité), emulgente (E-322), agentes de recubrimiento (E-904, E-414)] sal, conservante (E-202), aroma.				
PESO NETO	40 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
	41	Envuelto/ Granel	1Kg 250gr	18-20 unidades	-
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-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-470	*			
	E-475	10000			
	Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 * Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)				
ALERGENOS	Puede tener trazas de soja, leche, frutos secos de cáscara, sésamo y cacahuete.				
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				

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 JULIO 2022

	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>2129 KJ/510 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>30.7%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>11.34%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>52.1%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>28.9%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4.4%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.95%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	2129 KJ/510 Kcal	Grasas	30.7%	de las cuales		saturadas	11.34%	Hidratos de carbono	52.1%	de los cuales		azúcares	28.9%	Proteínas	4.4%	Sal	0.95%	Fibra alimentaria	
Por 100g																							
Valor energético	2129 KJ/510 Kcal																						
Grasas	30.7%																						
de las cuales																							
saturadas	11.34%																						
Hidratos de carbono	52.1%																						
de los cuales																							
azúcares	28.9%																						
Proteínas	4.4%																						
Sal	0.95%																						
Fibra alimentaria																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<p style="text-align: center;">pH</p> <p style="text-align: center;">Actividad del agua</p> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>																						
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="2">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 aw ≤ 0,92</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>pH ≤ 5,0 y aw ≤ 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 aw ≤ 0,92	✓	pH ≤ 5,0 y aw ≤ 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 aw ≤ 0,92	✓																					
	pH ≤ 5,0 y aw ≤ 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> <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	LIMITE	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	LIMITE	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"> <thead> <tr> <th>CONTAMINANTE</th> <th>CONTENIDO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Deoxivalenol</td> <td>500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>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	20.11197/MA																						

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 JULIO 2022