

# FICHA TECNICA



## TORCADUL

Revisión 1

Junio 2022

### 46 ROSCOS FRITOS

<b>MARCA COMERCIAL</b>	<i>Torcadul</i>					
<b>DESCRIPCION</b>	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas elaboradas fundamentalmente con harina, aceite o grasa y azúcares.					
<b>COMPOSICION-INGREDIENTES</b>	Harina de <b>TRIGO (GLUTEN)</b> , azúcar, aceite de girasol, almíbar (agua, azúcar, conservante (E-202), aroma), <b>HUEVO</b> , zumo de naranja, almidón de maíz, gasificante [(E-500ii, E-450i), antiaglomerante (E-170, E-470b) y almidón de maíz], ablandador (dextrosa, E-420i**), aroma (sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, E-1520, E-270), aroma (sustancia aromatizante natural, sustancia aromatizante, diluyente (E-1518), extracto rico en tocoferoles).					
<b>PESO NETO</b>	80 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. Piezas envasadas individualmente.					
<b>ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO</b>	<b>Código interno</b>	<b>Identificación</b>	<b>Formato</b>	<b>Unidades Aprox en caja</b>	<b>Cajas x Palet</b>	<b>Vida útil en días</b>
	46	Granel	2 Kg	18-35unidades	-	60 días
	46	Granel	1,250 Kg			
	46	Blister				
<b>VIDA UTIL</b>	2 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-202			2000		
E-450i			Quantum Satis			
E-420i*			Quantum Satis			
E-500ii			Quantum Satis			
E-1520			Quantum Satis			
E-270			Quantum Satis			
E-1518			Quantum Satis			
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 *Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008 **Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes						
<b>ALERGENOS</b>						
<b>ETIQUETADO</b>	Denominación del alimento Lista de ingredientes, con ingredientes alérgenos. Peso neto Fecha de caducidad o duración mínima					

# FICHA TECNICA



## TORCADUL

Revisión 1

Junio 2022

	<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>																						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1696 Kj/404 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas de las cuales saturadas</td> <td>15,2% 1,7%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</td> <td>60,3% 35%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>5,1%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,56%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	1696 Kj/404 Kcal	Grasas de las cuales saturadas	15,2% 1,7%	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	60,3% 35%	Proteínas	5,1%	Sal	0,56%	Fibra alimentaria									
Por 100g																							
Valor energético	1696 Kj/404 Kcal																						
Grasas de las cuales saturadas	15,2% 1,7%																						
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	60,3% 35%																						
Proteínas	5,1%																						
Sal	0,56%																						
Fibra alimentaria																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6,76</td> </tr> <tr> <td>Actividad del agua</td> <td>0,78</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>	pH	6,76	Actividad del agua	0,78																		
pH	6,76																						
Actividad del agua	0,78																						
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="2">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 &lt; 5 días</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</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> <tr> <td></td> <td></td> <td>pH ≤ 5,0 y a<sub>w</sub> ≤ 0,94</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>	Resto de productos				pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94	
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>	Resto de productos																					
		pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94																					
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"> <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	LIMITE	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	LIMITE	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>																					
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>Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006</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																						