


FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 3 Junio 2022

5º TARTA DE MANZANA CON EDULCORANTE					
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	<p><u>Crema relleno</u> [edulcorante (E-965ii)*, agua, almidones modificados, humectantes (E-420*, E-422), grasa vegetal no hidrogenada (palma), almidón, estabilizantes (E-460, E-466), acidulante (E-341, E-330), conservador (E-202), colorantes (E-170, E-160c, E-160a), aroma, sal, emulgente (E-472c)], harina de TRIGO (GLUTEN), <u>margarina vegetal</u> [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), sal, emulgente (E-471, E-475), acidulante (E-330), conservador (E200), aroma, colorante (E-160ai)], agua, gel [edulcorante (E-965), agua, <u>brillo en polvo</u> (dextrosa, E-440ii, E-330, E-407, E-332iii, aroma manzana, conservante (E-202)), manzana (3,86%), HUEVO, , <u>manteca de cerdo</u> [antioxidantes (E-306, E-304i)], sal, <u>conservante (E-202)</u>, aroma.</p> <p>*Un consumo excesivo puede provocar efectos laxantes.</p>				
PESO NETO	50 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 envasadas individualmente en papel de parafina.				
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Cajas por base	Cajas por palet
	50	Envuelto (EV 1Kg)	Envuelto en cajas de 1 Kg	8	80
	50	Envuelto (EV 2 Kg)	Envuelto en cajas de 2 Kg	8	80
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-100	*			
	E-160a(i)	Quantum Satis			
	E-160a(iii)	Quantum Satis			
	E-160c	Quantum Satis			
	E-171	Quantum Satis			
	E-200	2000			
	E-202	2000			
	E-320	200			
	E-330	Quantum Satis			
	E-332(ii)	Quantum Satis			
	E-407	Quantum Satis			
	E-420 ii	20000**			
	E-460	Quantum Satis			
	E-466	Quantum Satis			
	E-471	*			
	E-472c	Quantum Satis			
E-475	10000				
E-965ii	Quantum Satis **				
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008					

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 3

Junio 2022

	*Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)																						
ALERGENOS	Puede tener trazas de soja, huevo, 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 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>1745 KJ/417 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>22.2%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>saturadas</td> <td>10.14%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>50.2%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>azúcares</td> <td>1.6%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,1%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,24%</td> </tr> </tbody> </table>			Por 100g		Valor energético	1745 KJ/417 Kcal	Grasas	22.2%	de las cuales		saturadas	10.14%	Hidratos de carbono	50.2%	de los cuales		azúcares	1.6%	Proteínas	4,1%	Sal	1,24%
Por 100g																							
Valor energético	1745 KJ/417 Kcal																						
Grasas	22.2%																						
de las cuales																							
saturadas	10.14%																						
Hidratos de carbono	50.2%																						
de los cuales																							
azúcares	1.6%																						
Proteínas	4,1%																						
Sal	1,24%																						
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>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																						