


FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 1 Junio 2022

53 MILHOJAS GLAS 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, edulcorantes (E-965)*, aceite girasol, canela, sal, conservante (E-202), aroma.</p> <p>*Un consumo excesivo puede provocar efectos laxantes</p>				
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 envasadas individualmente en papel de parafina.				
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO	Código interno	Identificación	Formato	Unidades Aprox en caja	Cajas x Palet
	53	Envuelto	Envuelto en cajas de 1 Kg	18-21 unidades	200
	53	Blister	4 unidades envueltas/Blister	6 blister/caja	144
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(iii)	Quantum Satis		
		E-160a(i)	Quantum Satis		
		E-160c	Quantum Satis		
		E-171	Quantum Satis		
		E-200	2000		
		E-202	2000		
		E-330	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					
* Principio de transferencia (Artículo 18 Reglamento 1333/2008)					
ALERGENOS	Puede tener trazas de soja, huevo, leche, frutos secos de cáscara, sésamo y cacahuete.				

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 1
Junio 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>1777 KJ / 424 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas de las cuales saturadas</td> <td>21,3% 10,7%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</td> <td>54,8 % 8,75%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>3,1 %</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,88%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	1777 KJ / 424 Kcal	Grasas de las cuales saturadas	21,3% 10,7%	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	54,8 % 8,75%	Proteínas	3,1 %	Sal	0,88%	Fibra alimentaria	
Por 100g															
Valor energético	1777 KJ / 424 Kcal														
Grasas de las cuales saturadas	21,3% 10,7%														
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	54,8 % 8,75%														
Proteínas	3,1 %														
Sal	0,88%														
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="2">Alimentos listos para el consumo</td> <td>No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares Vida útil < 5 días pH ≤ 4,4 o a_w ≤ 0,92</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <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"> <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														