



FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 Junio 2022

61 CAÑA CHOCO 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	<u>Crema relleno</u> [Edulcorante (E-965)*, aceites vegetales (girasol, palma), polvo de cacao desgrasado (13%), almidón modificado, pasta de AVELLANA (1%), grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de girasol) y aromas], 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, HUEVO , aceite de girasol, sal, conservante (E-202), aroma *Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.				
PESO NETO	70 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
	61	Envuelto (EV1,250)	Envuelto en cajas de 1,250 Kg	8	80
	61	Envuelto (EV2)	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-160a(i)			Quantum Satis	
	E-200			2000	
	E-202			2000	
	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 soja, leche, sésamo.				
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				

FICHA TECNICA	
TORCADUL	Revisión 2 Junio 2022

	Lote Información nutricional Mencionar la cantidad de los ingredientes que proceda																						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1828 KJ / 438 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>24,3%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>11.19%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>49,7%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>0,6%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,1%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1.13%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Por 100g		Valor energético	1828 KJ / 438 Kcal	Grasas	24,3%	de las cuales		saturadas	11.19%	Hidratos de carbono	49,7%	de los cuales		azúcares	0,6%	Proteínas	4,1%	Sal	1.13%	Fibra alimentaria	
Por 100g																							
Valor energético	1828 KJ / 438 Kcal																						
Grasas	24,3%																						
de las cuales																							
saturadas	11.19%																						
Hidratos de carbono	49,7%																						
de los cuales																							
azúcares	0,6%																						
Proteínas	4,1%																						
Sal	1.13%																						
Fibra alimentaria																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">5.23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Actividad del agua</td> <td style="text-align: center;">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"> <thead> <tr> <th>CATEGORIA</th> <th>CLASIFICACION</th> <th>CRITERIOS</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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>pH ≤ 5,0 y a_w ≤ 0,94</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></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>	pH ≤ 5,0 y a _w ≤ 0,94				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>	pH ≤ 5,0 y a _w ≤ 0,94																					
		Resto de productos																					
CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>LÍMITE</th> <th>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> <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	LÍMITE	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	LÍMITE	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 style="text-align: center;">Deoxivalenol</td> <td style="text-align: center;">500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Zearalenona</td> <td style="text-align: center;">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																						