

| | |
|----------------------|---|
| FICHA TECNICA |  |
| TORCADUL | Revisión 2 JULIO 2022 |

| 8o ROSCO DE VINO | | | | | |
|--|--|-------------------|---------------------------|------------------------------------|---|
| MARCA COMERCIAL | <i>Torcadul</i> | | | | |
| DESCRIPCION | Producto de pastelería y repostería elaborado con masas azucaradas, compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite o grasa y azúcares. | | | | |
| COMPOSICION-INGREDIENTES | Harina de trigo (GLUTEN) , manteca de cerdo [antioxidantes E-306, E-304i], azúcar, vino (8%) SULFITOS , ajonjolí SÉSAMO , canela, cacao, clavo. | | | | |
| 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 envasadas individualmente en papel de seda. | | | | |
| ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO | Código interno | Identificación | Formato | Unidades Aprox en caja | Cajas x Palet |
| | 8o | Envuelto | Envuelto en cajas de 4 Kg | 75-8o unidades | Base: 9 cajas Altura: 11 filas 99 Cajas |
| VIDA UTIL | 1 año 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-304 i | | | Quantum Satis | |
| | E-306 | | | Quantum Satis | |
| Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 | | | | | |
| ALERGENOS | Puede contener trazas de frutos de cáscara y huevo. | | | | |
| 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 | Por 100g | | | | |
| | Valor energético | 2089 KJ/ 498 Kcal | | | |
| | Grasas | 22,4% | | | |
| | de las cuales | | | | |
| | saturadas | 12,1% | | | |
| Hidratos de carbono | 69,1% | | | | |

| | |
|----------------------|---|
| FICHA TECNICA |  |
| TORCADUL | Revisión 2 JULIO 2022 |

| | <table border="1"> <tr><td colspan="2">de los cuales</td></tr> <tr><td>azúcares</td><td style="text-align: right;">21,9%</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td style="text-align: right;">4,9%</td></tr> <tr><td>Sal</td><td style="text-align: right;"><0,01%</td></tr> <tr><td colspan="2">Fibra alimentaria</td></tr> </table> | de los cuales | | azúcares | 21,9% | Proteínas | 4,9% | Sal | <0,01% | Fibra alimentaria | | | | | | | | | |
|---|--|---|------------------|-----------------|-------------------------------|---|---|--|--------|--------------------------|--|--|---|----------------------------------|--|--|--|--------------------|--|
| de los cuales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| azúcares | 21,9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 4,9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | <0,01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 a_w ≤ 0,92</td> <td style="text-align: center;">✓</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>LÍMITE</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 | 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>Deoxinivalenol</td> <td style="text-align: right;">500 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td style="text-align: right;">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 | 20.1197/MA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |