



<b>FICHA TECNICA</b>	
<b>TORCADUL</b>	<b>Revisión 1</b> <b>JULIO 2022</b>

<b>82 MANTECADO DOBLE DE CANELA</b>					
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<i>Torcadul</i>				
<b>DESCRIPCION</b>	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas azucaradas, compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite o grasa y azúcares.				
<b>COMPOSICION-INGREDIENTES</b>	Harina de trigo ( <b>GLUTEN</b> ), manteca de cerdo [antioxidantes E-306, E-304i], azúcar, canela (1%), aroma.				
<b>PESO NETO</b>	45 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 envasadas individualmente en papel de seda.				
<b>ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO</b>	Código interno	Identificación	Formato	Unidades Aprox en caja o bolsa	Cajas x Palet
	82	Envuelto	Envuelto en cajas de 4 Kg	87-89 unidades	Base: 9 cajas Altura: 11 filas 99 Cajas
			Bolsas 350 g	7-9 unidades	Base: 8 cajas Altura: 12 96 cajas
<b>VIDA UTIL</b>	1 año 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-304 i		Quantum Satis		
	E-306		Quantum Satis		
	Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008				
<b>ALERGENOS</b>	PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS DE CÁSCARA, SULFITOS Y HUEVO.				
<b>ETIQUETADO</b>	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				
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Por 100g</b>				
	<b>Valor energético</b>	2134 KJ / 510 Kcal			
	<b>Grasas</b>	24.8 %			
	<b>de las cuales</b>				

<b>FICHA TECNICA</b>	
<b>TORCADUL</b>	<b>Revisión 1</b> <b>JULIO 2022</b>

	<table border="1"> <tr><td><b>saturadas</b></td><td>11.2 %</td></tr> <tr><td><b>Hidratos de carbono</b></td><td>66.3 %</td></tr> <tr><td><b>de los cuales</b></td><td></td></tr> <tr><td>    <b>azúcares</b></td><td>16.7 %</td></tr> <tr><td><b>Proteínas</b></td><td>5 %</td></tr> <tr><td><b>Sal</b></td><td>&lt;0,01 %</td></tr> <tr><td><b>Fibra alimentaria</b></td><td></td></tr> </table>	<b>saturadas</b>	11.2 %	<b>Hidratos de carbono</b>	66.3 %	<b>de los cuales</b>		<b>azúcares</b>	16.7 %	<b>Proteínas</b>	5 %	<b>Sal</b>	<0,01 %	<b>Fibra alimentaria</b>					
<b>saturadas</b>	11.2 %																		
<b>Hidratos de carbono</b>	66.3 %																		
<b>de los cuales</b>																			
<b>azúcares</b>	16.7 %																		
<b>Proteínas</b>	5 %																		
<b>Sal</b>	<0,01 %																		
<b>Fibra alimentaria</b>																			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	<p>pH</p> <p>Actividad del agua</p> <p>*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)</p>																		
<b>CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i></b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CATEGORIA</th> <th>CLASIFICACION</th> <th>CRITERIOS</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4"><b>Alimentos listos para el consumo</b></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><b>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</b></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>pH ≤ 5,0 y a<sub>w</sub> ≤ 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	<b>Alimentos listos para el consumo</b>	No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares		Vida útil < 5 días		<b>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</b>	✓	pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94			Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Resto de productos	
CATEGORIA	CLASIFICACION	CRITERIOS	RESULTADO																
<b>Alimentos listos para el consumo</b>	No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares																	
		Vida útil < 5 días																	
	<b>pH ≤ 4,4 o a<sub>w</sub> ≤ 0,92</b>	✓																	
	pH ≤ 5,0 y a <sub>w</sub> ≤ 0,94																		
	Pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Resto de productos																	
<b>CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS</b>	<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"> <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	LÍMITE	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	LÍMITE	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>																	
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	<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																		
<b>CONTAMINANTES FÍSICOS</b>	No presenta																		
<b>DATOS INDUSTRIA</b>	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA																		
<b>Nº RGSEAA</b>	20.11197/MA																		