

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

<b>85 MANTECADO DE CACAO</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, cacao (0,97%), aroma.				
<b>PESO NETO</b>	45 g				
<b>LOTEADO</b>	El producto terminado irá loteado con un número tipo <b>XX/yyyy</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
	85	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 sulfito, frutos de cáscara, sésamo 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>FICHA TECNICA</b>	
<b>TORCADUL</b>	<b>Revisión 1</b> <b>SEPTIEMBRE 2022</b>

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Por 100g</b>		
	<b>Valor energético</b>	1999,57KJ/ 477,91 Kcal	
	<b>Grasas de las cuales saturadas</b>	26,87% 9,46%	
	<b>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</b>	53,72% 11,60%	
	<b>Proteínas</b>	5,30%	
	<b>Sal</b>	0,02%	
	<b>Fibra alimentaria</b>		
	<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	pH	
Actividad del agua			
<b>CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i></b>	*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)		
	<b>CATEGORIA</b>	<b>CLASIFICACION</b>	
	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 <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>	<b>MICROORGANISMO</b>	<b>LÍMITE</b>	
	<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.			
n= nº de unidades que componen la muestra. c= nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M. Aquí m=M			
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	<b>CONTAMINANTE</b>		
	<b>CONTENIDO MÁXIMO</b>		
	Deoxinivalenol	500 µg/kg	
Zearalenona		50 µg/kg	
Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006			
<b>CONTAMINANTES FÍSICOS</b>	No presenta		
<b>DATOS INDUSTRIA</b>	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA		
<b>Nº RGSEAA</b>	20.1197/MA		