

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 1

SEPTIEMBRE 2022

95 ALFAJOR DE ALMENDRA

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	Azúcar, ALMENDRA (30,46%), harina de trigo (GLUTEN) , aceite de girasol, agua, aroma.																
PESO NETO	35 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código interno</th> <th>Identificación</th> <th>Formato</th> <th>Unidades Aprox en caja o bolsa</th> <th>Cajas x Palet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">93</td> <td rowspan="2">Envuelto</td> <td>Envuelto en cajas de 4 Kg</td> <td>87-89 unidades</td> <td>Base: 9 cajas Altura: 11 filas 99 Cajas</td> </tr> <tr> <td>Bolsas 350 g</td> <td>7-9 unidades</td> <td>Base: 8 cajas Altura: 12 96 cajas</td> </tr> </tbody> </table>				Código interno	Identificación	Formato	Unidades Aprox en caja o bolsa	Cajas x Palet	93	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
Código interno	Identificación	Formato	Unidades Aprox en caja o bolsa	Cajas x Palet													
93	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													
VIDA UTIL	1 año desde su fecha de elaboración.																
CONDICION DE ALMACENAJE	Mantener en lugar fresco y seco.																
INFORMACIÓN ADITIVOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ADITIVO</th> <th>DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-304 i</td> <td>Quantum Satis</td> </tr> <tr> <td>E-306</td> <td>Quantum Satis</td> </tr> </tbody> </table>		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								
ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)																
E-304 i	Quantum Satis																
E-306	Quantum Satis																
ALERGENOS	Puede contener trazas de sulfitos, sésamo, nueces y huevo.																
ETIQUETADO	Denominación del alimento Lista de ingredientes, con ingredientes alérgenos. Peso neto Fecha de caducidad o duración mínima Condiciones especiales de conservación																

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 1

SEPTIEMBRE 2022

	Identificación de la empresa Lote Información nutricional Mencionar la cantidad de los ingredientes que proceda																						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1952 KJ / 465 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>18,1%</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>1,86%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>64%</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>36,7%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>9,3%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td><0,01%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>4,5%</td> </tr> </tbody> </table>		Por 100g	Valor energético	1952 KJ / 465 Kcal	Grasas	18,1%	de las cuales		saturadas	1,86%	Hidratos de carbono	64%	de los cuales		azúcares	36,7%	Proteínas	9,3%	Sal	<0,01%	Fibra alimentaria	4,5%
	Por 100g																						
Valor energético	1952 KJ / 465 Kcal																						
Grasas	18,1%																						
de las cuales																							
saturadas	1,86%																						
Hidratos de carbono	64%																						
de los cuales																							
azúcares	36,7%																						
Proteínas	9,3%																						
Sal	<0,01%																						
Fibra alimentaria	4,5%																						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	<p style="text-align: center;">pH</p> <hr/> <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="3">Alimentos listos para el consumo</td> <td rowspan="3">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></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	✓		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>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> - 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	- 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	- 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>Deoxivalenol</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	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																						

FICHA TECNICA



TORCADUL

Revisión 1

SEPTIEMBRE 2022

Nº RGSEAA

20.11197/MA