



FICHA TÉCNICA	
TORCADUL	Revisión 1 SEPTIEMBRE 2022

96 ROSCO DE VINO BAÑADO NEGRO					
MARCA COMERCIAL	<i>Torcadul</i>				
DESCRIPCIÓN	Producto de pastelería y repostería elaborado con masas azucaradas, compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite o grasa y azúcares.				
COMPOSICIÓN-INGREDIENTES	Harina de trigo (GLUTEN), cobertura especial con grasa vegetal (25%)[azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado, emulgentes (E-322, E-476, E-492) y aroma], manteca de cerdo [antioxidantes E-306, E-304i], azúcar, vino (6,96%) (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
	96	Envuelto	Envuelto en cajas de 4 Kg	75-80 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, soja, cacahuete, huevo y leche.				
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				

FICHA TÉCNICA	
TORCADUL	Revisión 1 SEPTIEMBRE 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g			
	Valor energético	1989,07 KJ/ 475,40 Kcal		
	Grasas de las cuales	26,36%		
	saturadas	10,16%		
	Hidratos de carbono de los cuales	53,14%		
	azúcares	8,69%		
	Proteínas	6,40%		
	Sal	<0,02%		
	Fibra alimentaria			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	pH			
	Actividad del agua			
*Datos según referencias bibliográficas (Fuente ICMSFs 1996)				
CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>L. monocytogenes</i>	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	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. 	
n= nº de unidades que componen la muestra. c= nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M. Aquí m=M				
CONTAMINANTES QUÍMICOS	CONTAMINANTE		CONTENIDO MÁXIMO	
	Deoxinivalenol		500 µg/kg	
	Zearalenona		50 µg/kg	
Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006				
CONTAMINANTES FÍSICOS	No presenta			
DATOS INDUSTRIA	Torcadul C/Pino, 1 (Polígono industrial) ANTEQUERA - 29200- MÁLAGA			
Nº RGSEAA	20.1197/MA			