

FICHA TECNICA		
<i>CONFITERÍA CAMACHO ROMERO, S.L.</i>		Revisión 3
		Abril 2021

MANTECADA DE ALMENDRA AL BAÑO NEGRO			
MARCA COMERCIAL	<i>CONFITERÍA CAMACHO ROMERO, S.L.</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 , azúcar, grasa de cerdo ibérico [antioxidante (E-320)] y ALMENDRA (5,4%), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-322, E-476 y E-492) y aroma).		
PESO NETO	35 grs. aprox.		
LOTEADO	El nº de lote que se adjudicará será el que corresponda a la fecha en la que se elabora el producto, en formato día/mes.		
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO	Piezas envasadas individualmente en papel de parafina.		
ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO		PESO TOTAL	UNIDADES
	CAJAS DE CARTON BOLSAS	4,5Kg 900 g	Variable: 100 aprox. 6 BOLSAS
VIDA UTIL	6 meses desde su fecha de elaboración.		
ALERGENOS	Gluten y almendra. Puede contener trazas de leche, soja, cacahuete, sésamo y otros frutos de cáscara.		
ETIQUETADO	Denominación del alimento Lista de ingredientes, proporción de determinados ingredientes (los detallados en la denominación del producto). información de alérgenos. Peso neto Duración mínima: “consumir preferentemente antes del fin de.....” Condiciones especiales de conservación Identificación de la empresa Lote Información nutricional		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			Por 100g
		Valor energético	2226kJ / 533kcal
		Grasas	29,66g
		de las cuales	
		saturadas	12,60g
		Hidratos de carbono	60,38g
		de los cuales	
		azúcares	25,63g
	Proteínas	6,01g	
	Sal	0,17g	

FICHA TECNICA

CONFITERÍA CAMACHO ROMERO, S.L.

Revisión 3
Abril 2021

INFORMACIÓN ADITIVOS	ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)	OBSERVACIONES
	E-320	200	
	E-322, E-476, E-492	*	
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 *Principio de transferencia			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	pH	5,85	
	Actividad del agua	0,672	
*Datos correspondiente a mantecado de canela según referencias bibliográficas (Fuente: Córdoba y Fernández-Salguero (1988))			
CLASIFICACION DE PRODUCTOS FRENTE A CRECIMIENTO DE <i>Listeria monocytogenes</i>	CATEGORIA	CLASIFICACION	CRITERIOS
	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	RESULTADO
		pH ≤ 5,0 y a _w ≤ 0,94	✓
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	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. (Productos comercializados durante su vida útil)
	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	
	Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno	A partir del 1 de julio de 2017	
	Acilamidas	300 µg/kg	
Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006			
CONTAMINANTES FÍSICOS	No presenta		
DATOS INDUSTRIA	Confitería Camacho Romero SL Avda. El Romeral, 4 Polígono Industrial, 29200 Antequera (Málaga)		
Nº RGSEAA	20.23739/MA 40.23017/MA		