

FICHA TÉCNICA		
CONFITERÍA CAMACHO ROMERO, S.L.	POLVORÓN DE CANELA	Revisión 7 Mayo 2024

POLVORÓN DE CANELA		
MARCA COMERCIAL	EL CONVENTO DE ANTEQUERA	
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 canela (0,2%).	
PESO NETO	40 g	
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	5 Kg
		Variable: 100 aprox.
VIDA UTIL	6 meses desde su fecha de elaboración.	
ALERGENOS	Gluten y puede contener trazas de soja, sésamo y otros frutos de cáscara, mostaza (por contaminación cruzada en origen).	
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	
DESTINO FINAL / USO ESPERADO	Este producto está destinado a la población en general, excepto personas con una alimentación especial.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Por 100g
	Valor energético	2053kJ / 490kcal
	Grasas	23,50g
	de las cuales	
	saturadas	9,20g
	Hidratos de carbono	62,90g
	de los cuales	
	azúcares	22,20g
	Proteínas	4,70g
	Sal	<0,01g
INFORMACIÓN ADITIVOS	ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg) OBSERVACIONES
	E-320	200
	Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008	

FICHA TÉCNICA		
CONFITERÍA CAMACHO ROMERO, S.L.	POLVORÓN DE CANELA	Revisión 7 Mayo 2024

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	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		
LÍMITES 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 es > 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	
	Acrilamidas		300 µg/kg	
	Aflatoxina B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Aflatoxina B ₁		4 µg /Kg 2 µg /Kg	
Reglamento (CE) 2023/915 de 25 de abril de 2023				
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			