



FICHA TÉCNICA

TURRÓN CHOCOLATE ALMENDRA CALIDAD SUPREMA

Fecha últ. actualización: 05/10/2018

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producido con cobertura de chocolate con leche, adición de almendra tostada entera, troceada o molida, atemperado y moldeado con diversos formatos. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón

INGREDIENTES:

Almendra (40%), azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo: 11,4%, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla. Cacao: 19% mínimo.

| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) | | | |
|---|------------------|---------------|-----------------|
| | PRESENCIA | TRAZAS | VARIEDAD |
| CEREALES con GLUTEN y derivados | N | S | |
| CRUSTÁCEOS y derivados | N | N | |
| HUEVOS y derivados | N | S | |
| PESCADO y productos a base de pescado | N | N | |
| SOJA y derivados | S | | |
| LECHE y sus derivados | S | | |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | S | S | ALMENDRA |
| CACAHUETES y derivados | N | S | |
| APIO y derivados | N | N | |
| MOSTAZA y derivados | N | N | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | N | N | |
| DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm) | N | S | |
| ALTRAMUCES y derivados | N | N | |
| MOLUSCOS y derivados | N | N | |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

| ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | |
|---|-----------------|
| <i>MICROORGANISMOS</i> | <i>CANTIDAD</i> |
| Salmonella-Shigella | Ausencia / 25 g |
| Listeria monocytogenes | <100ufc/g |
| Enterobacterias totales | <100ufc /g |
| Mohos y levaduras | <300ufc/g |



FICHA TÉCNICA

TURRÓN CHOCOLATE ALMENDRA CALIDAD SUPREMA

Fecha últ. actualización: 05/10/2018

Hoja 2/2

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto | |
|--|-----------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 2440 Kjul - 587 Kcal |
| Grasas | 42 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | 14 g |
| <i>Monoinsaturadas</i> | |
| <i>Poliinsaturadas</i> | |
| Hidratos de Carbono | 36 g |
| <i>De los cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | 35 g |
| <i>Polialcoholes</i> | |
| <i>Almidón</i> | |
| Proteínas | 13 g |
| Fibra | 5 g |
| Sal | 0,1 g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

13 meses. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Evitar cambios bruscos de temperatura. Temperatura óptima entre 10 y 22° C. Humedad relativa: inferior al 70%.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Tabletas envueltas en polietileno al vacío y envasado en estuches de cartón.
Porciones envueltas en polipropileno y envasado en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

| | TABLETA | GRANEL ENVUELTO |
|----------------|----------------|-----------------|
| COD Interno | 006012 | 006716 |
| COD EAN | 8410803000688 | |
| COD EAN CAJA | 18410803000685 | 8410803062679 |
| PESO NETO unid | 200 g | 30 g |
| UNIDADES/CAJA: | 24 pq | 83 |
| PESO NETO caja | 4.8 kg | 2,5kg |
| CAJAS/PALET: | 96 | 216 |