



FICHA TÉCNICA

TURRÓN BLANDO ALMENDRA EXTRA

Fecha últ. actualización: 03/10/18

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene por cocción de una mezcla de azúcar, jarabe de glucosa y miel, posteriormente se mezcla con almendras tostadas y se termina cocinando de nuevo toda la mezcla. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón blando.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Almendras (50%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, miel, estabilizante E471 y clara de **huevo**.

| 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 | S | | |
| PESCADO y productos a base de pescado | N | N | |
| SOJA y derivados | N | S | |
| LECHE y sus derivados | N | 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 | |
|---|-----------------|
| MICROORGANISMOS | CANTIDAD |
| Salmonella-Shigella / 25 g | Ausencia / 25 g |
| Staphylococcus aureus | <10 ufc / g |
| Enterobacteriaceae totales / g | <100 ufc / g |
| Escherichia coli | <10 ufc / g |
| Listeria monocytogenes / 25 g | Ausencia / 25 g |
| Mohos y levaduras | <1000 ufc / g |



FICHA TÉCNICA

TURRÓN BLANDO ALMENDRA EXTRA

Fecha últ. actualización: 03/10/18

Hoja 2/2

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto | |
|--|-----------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 2210 Kjul - 530 Kcal |
| Grasas | 31 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | <i>3 g</i> |
| <i>Monoinsaturadas</i> | |
| <i>Poliinsaturadas</i> | |
| Hidratos de Carbono | 48 g |
| <i>De los cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | <i>47 g</i> |
| <i>Polialcoholes</i> | |
| <i>Almidón</i> | |
| Proteínas | 15 g |
| Fibra | 2 g |
| Sal | 0,12 g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Estuches de cartón envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente 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:

| | NAV. ESTUCHE | NAV. GRANEL ENVASADO | GRANEL PURO |
|----------------|----------------|----------------------|-------------|
| COD Interno | 006026 | | |
| COD EAN | 8410803000664 | | |
| COD EAN CAJA | 18410803000982 | | |
| PESO NETO unid | 200 g | | |
| UNIDADES/CAJA: | 24 bandejas | | |
| PESO NETO caja | 4,8 kg | | |
| CAJAS/PALET: | 96 | | |