DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Turrón de Fruta

INGREDIENTES:
Mazapán (77%): (**Almendras** (45%), azúcar, jarabe de glucosa, conservantes invertasa (E-1103, E-200 y E-202)). Relleno de fruta confitada (23%): (calabazate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E-330), conservadores (E-202 y **E-223**) (**sulfitos**) y colorantes E-100, E-120 y E-133)).

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	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)	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	Ausencia/25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Enterobacteríaceas totales	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytógenes	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 1000 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1950 Kjul - 470 Kcal**
Grasas	**22 g**
De las cuales:	
Saturadas	*3 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**55 g**
De los cuales:	
Azúcares	*49 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**10 g**
Fibra	
Sal	**0,1 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
24 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación, temperatura óptima entre 15 y 20 ºC

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:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	SURTIDO 6 TIPOS
COD Interno		006720	006730
COD EAN		8410803062594	8410803000965
COD EAN CAJA			
PESO NETO unid			
UNIDADES/CAJA:		83 und	
PESO NETO caja		2,5 kg	
CAJAS/PALET:		216	