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. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón guirlache.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Almendras (50%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, miel.

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)	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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2140 Kjul - 510 Kcal**
Grasas	**27 g**
De las cuales:	
Saturadas	*2 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**53 g**
De los cuales:	
Azúcares	*49 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**14 g**
Fibra	
Sal	**0,05 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
Consumo Preferente antes de 24 meses a partir de la fecha de fabricación si las condiciones de almacenamiento son las indicadas en esta ficha técnica. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptima entre 15 y 20 ºC. Humedad Relativa: Inferior al 65%.

Tipos de MATERIALES utilizados:
-Porciones envueltas en polipropileno y envasado en cajas de cartón.
-Paletizado según pedido.

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. PAQUETE	NAV. GRANEL ENVASADO	NAV. GRANEL ENVASADO
COD Interno		006780	006782
COD EAN			
COD EAN CAJA		8410803062686	8410803062983
PESO NETO unid		25 g	
UNIDADES/CAJA:		83	
PESO NETO caja		2 kg	5 kg
CAJAS/PALET:		216	