



## FICHA TÉCNICA TURRÓN YEMA SUPREMA

Fecha últ. actualización: 04/10/18

Hoja 1/2

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

El producto se obtiene por cocción de una mezcla de azúcar y jarabe de glucosa, y posterior añadido de almendra molida y la yema. Para finalizar se tuestan las superficies de la pastilla. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón de yema.

### **INGREDIENTES:**

**Almendra** (35%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, yema de **huevo** (10%) y conservantes invertasa (E-1103), E-200, E-202 y esencia.

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

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceas	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytógenes	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<1000 ucf/g



## FICHA TÉCNICA TURRÓN YEMA SUPREMA

Fecha últ. actualización: 04/10/18

Hoja 2/2

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1958 Kjul - 468 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>23 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2.7 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>54 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>52 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>13 g</b>
Fibra	10 g
<b>Sal</b>	<b>0,01 g</b>

### **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°C. Humedad relativa: Inferior al 65%.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Envuelto 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	NAV. GRANEL ENVASADO	SURTIDO 4 TIPOS	SURTIDO 6 TIPOS
COD Interno	006015	006711	006712	006730
COD EAN	8410803000695			
COD EAN CAJA	18410803000692	8410803062570	8410803060972	8410803000965
PESO NETO unid	200 g	25 g	25 g	25 g
UNIDADES/CAJA:	24	100	100	100
PESO NETO caja	4,8 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:	96	216	216	216