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 cociendo de nuevo toda la mezcla. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón blando.

INGREDIENTES:

ALMENDRAS (64%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, miel, estabilizante E-471 y clara de **HUEVO**. **Puede contener trazas de gluten, soja, leche, frutos de cáscara, cacahuetes, sésamo y sulfitos.**

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	S	
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	Ausencia / 25 g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Enterobacteriaceas totales/g	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	<1000ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2310 Kjul - 554 Kcal**
Grasas	**36 g**
De las cuales:	
Saturadas	***3 g***
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**39 g**
De los cuales:	
Azúcares	*37 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**17g**
Fibra	
Sal	**0,08 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
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 20º C. Humedad relativa: inferior al 65%.

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:

	GRANEL ENVUELTO
COD Interno	006714
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803062716
PESO NETO unid	25 g
UNIDADES/CAJA:	100
PESO NETO caja	2.5 Kg
CAJAS/PALET:	216

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/10/2018	Alta ficha
01	28/06/2022	Revisión: se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.