



# FICHA TÉCNICA

## TURRÓN YEMA TOSTADA SUPREMA

FT-126

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 24/06/2022

Hoja 1/3

### **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 con 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	S	
<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 TOSTADA SUPREMA

FT-126

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 24/06/2022

Hoja 2/3

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

#### Contenido medio por 100 g de producto

<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	
<b>Sal</b>	<b>0,01 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

24 meses. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. 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



# FICHA TÉCNICA

## TURRÓN YEMA TOSTADA SUPREMA

**FT-126**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 24/06/2022

Hoja 3/3

	GRANEL ENV. S/C
COD Interno	006937
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803069371
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	3 KG
CAJAS/PALET:	216

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	21/11/2017	-Alta ficha técnica.
01	27/11/2019	
02	24/06/2022	-Se unifican todas las referencias en la ficha técnica. -Se cambia el encabezado del documento y se añade histórico de modificaciones.