



## FICHA TÉCNICA

### TURRÓN DURO ALMENDRA CON TRIGO CALIDAD EXTRA

FT-130

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 25/10/2023

Hoja 1/3

#### **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 duro.

#### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Jarabe de glucosa y fructosa, **ALMENDRAS** (35%), azúcar, **TRIGO** inflado 5% (trigo, azúcar, jarabe de glucosa, miel, aceite de girasol y sal), oblea 5% (fécula de patata y aceite de girasol) y clara de **HUEVO**. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, cacahuetes, sésamo, leche, soja y sulfitos.

#### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<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	ALMENDRAS
<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.

#### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
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



## FICHA TÉCNICA

### TURRÓN DURO ALMENDRA CON TRIGO CALIDAD EXTRA

FT-130

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 25/10/2023

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1980 Kjul - 476 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>19 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>67 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>50 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>10 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,03 g</b>

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

24 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco (15°-20°C), seco (humedad inferior al 65%) y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

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

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:**

	NAV. GRANEL ENVASADO	NAV. GRANEL ENVASADO	SURTUDO 6 TIPOS
COD Interno	006723	006938	006730
COD EAN			8410803000965
COD EAN CAJA	8410803062631	8410803069388	
PESO NETO unid	25 g	25 g	25 g
UNIDADES/CAJA:	100		100
PESO NETO caja	2.5 Kg	3 kg	2.5 Kg
CAJAS/PALET:	216		216



**FICHA TÉCNICA**  
**TURRÓN DURO ALMENDRA CON TRIGO**  
**CALIDAD EXTRA**

**FT-130**

**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 25/10/2023

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00		Alta ficha
01	16/09/2019	Se revisa.
02	27/07/2022	Se revisa y se cambia el encabezado del documento.
03	25/10/2023	-Revisión general: se añade sésamo a trazas y se actualiza la tabla nutricional.