DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
El producto se obtiene por la mezcla y homogeneizado de azúcar y almendras. Posteriormente se troquela la cascarilla con la masa en su interior, consiguiéndose la forma de almendras. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de las almendras rellenas.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Relleno (90%): azúcar, **ALMENDRAS** (45%). Obleas (10%): harina de **TRIGO**, emulgente: lecitina de **SOJA**, gasificante: bicarbonato sódico. **Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, leche, cacahuetes, huevo, sésamo, mostaza y sulfitos.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	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	S	
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 spp	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	Ausencia/cm^2
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	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)	**2110 Kjul - 500 Kcal**
Grasas	**23 g**
De las cuales:	
Saturadas	***2 g***
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**62 g**
De los cuales:	
Azúcares	*60 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**11 g**
Fibra	
Sal	**0,05 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
24 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.
Temperatura óptima entre 15 y 20 ºC. Humedad Relativa: Inferior al 65%.

Tipos de MATERIALES utilizados:
1. Estuche de cartón envasado con polipropileno alimentario
2. 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:

	GRANEL ENVUELTO
COD INTERNO	006800
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803060996
PESO NETO UNID	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO CAJA	2,5 Kg

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	01/10/2019	Se revisa.
02	08/08/2022	-Se quita el colorante E-171 de los ingredientes. -Se añaden trazas de sésamo. -Se actualizan características microbiológicas. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
03	18/10/2023	-Se modifican los ingredientes, alérgenos y tabla nutricional.