



# FICHA TÉCNICA

## TURRÓN BLANDO ALMENDRA CALIDAD EXTRA

FT-131

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

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

### **INGREDIENTES:**

**Almendras** (50%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, miel, estabilizante E-471 y clara de huevo.

La presencia de aceite en este producto es fruto de la molturación de la almendra, siendo esta una cualidad natural característica de su calidad.

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



# FICHA TÉCNICA

## TURRÓN BLANDO ALMENDRA CALIDAD EXTRA

FT-131

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

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>2192 Kjul - 540 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>32 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>17 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>52 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>47 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>10 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,12 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:**

- Tabletas envueltas en polietileno al vacío y envasado en estuches de cartón.
- Porciones de 25 grs. 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:**

	TABLETA	GRANEL ENVASADO	GRANEL ENVASADO	SURTIDO 6 TIPOS
COD Interno	006026	006724	006939	006730
COD EAN	8410803000664	8410803062846		8410803000965
COD EAN CAJA	18410803000661		8410803069395	
PESO NETO unid	150 g	25 g	25 g	25 g
UNIDADES/CAJA:	24	100 und		100 und
PESO NETO caja	4,8 kg	2,5 kg	3 kg	2.5 Kg
CAJAS/PALET:	96	216		216



**FICHA TÉCNICA**  
**TURRÓN BLANDO ALMENDRA CALIDAD EXTRA**

**FT-131**

**REVISION:04**

FECHA EDICIÓN: 28/06/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
04	28/06/2022	Revisión: se actualiza tabla nutricional, se unifican todas las referencias, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.