



FICHA TÉCNICA

TURRÓN CON ALMENDRAS AL CACAO

CALIDAD EXTRA

FT-142

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 28/07/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene por la mezcla y homogeneizado de las almendras con la cobertura de chocolate con leche. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de los turrónes de chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Cobertura de cacao y **LECHE** (70%) [azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenado (palmiste), suero de **LECHE** en polvo, cacao natural en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (**E322**, E-492) y aromas] y **ALMENDRAS** (30%). Cacao 4% mínimo en la cobertura. **Puede contener trazas de gluten, huevos, 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	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	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/25 g	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceae totales/g	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes/25 g	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



FICHA TÉCNICA

TURRÓN CON ALMENDRAS AL CACAO

CALIDAD EXTRA

FT-142**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 28/07/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2496 Kjul - 601 Kcal
Grasas	45 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>25 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	31 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>28 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	12 g
Fibra	
Sal	0,01 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° C. Humedad relativa: inferior al 65%.

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	SURTIDO 6 TIPOS
COD Interno	006940	006726	006730
COD EAN		8410803062617	8410803000965
COD EAN CAJA	8410803069401		
PESO NETO unid	25 g	25 g	25 g
UNIDADES/CAJA:		100	100
PESO NETO caja	3 kg	2,5 kg	2,5 Kg
CAJAS/PALET:		216	216



FICHA TÉCNICA
TURRÓN CON ALMENDRAS AL CACAO
CALIDAD EXTRA

FT-142

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 28/07/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	01/10/2018	Alta ficha
01	28/07/2022	-Revisión general. -Reducción del contenido en sal -Cambio de la denominación "al cacao". -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.