



# FICHA TÉCNICA

## TURRÓN CON CEREALES AL CACAO

### CALIDAD EXTRA

FT-163

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 25/10/2023

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

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

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

Cobertura de cacao y **LECHE**: (95%) (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenado (palmiste), suero de **LECHE** en polvo, cacao natural en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (E-322 (lecitina de **SOJA**), E-492) y vainillina) y cereales extrusionados: (5%) (harina de arroz, harina de **TRIGO** y sal). Cacao: 4% mínimo en la cobertura. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, sésamo, sulfitos, cacahuets y huevo.**

<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	S		TRIGO - MALTA
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<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/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 CEREALES AL CACAO**  
**CALIDAD EXTRA**

**FT-163**

**REVISION:02**

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>2300 Kjul - 550 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>33 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>31 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>55 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>48 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>6 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,12 g</b>

**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.



**FICHA TÉCNICA**  
**TURRÓN CON CEREALES AL CACAO**  
**CALIDAD EXTRA**

**FT-163**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 25/10/2023

Hoja 3/3

**LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	NAV. GRANEL ENVASADO	NAV. GRANEL ENVASADO	SURTIDO 6 TIPOS
COD Interno	006941	006727	006730
COD EAN			
COD CAJA EAN	8410803069418	8410803062624	8410803000965
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

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	27/11/2019	Alta ficha
01	28/07/2022	-Revisión general. -Modificaciones tabla nutricional. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
02	25/10/2023	-Revisión general: actualización de ingredientes y alérgenos.