



# FICHA TÉCNICA

## TURRÓN DURO ALMENDRA CALIDAD SUPREMA

FT-132

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 30/10/2023

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:**

**ALMENDRAS** (60%), jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, miel, oblea (fécula de patata, y aceite de girasol) y clara de **HUEVO**. **Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, sésamo, cacahuets, leche, soja, gluten y sulfitos.**

<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	
<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	

### **REQUISITOS LEGALES:**

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 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.

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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



## FICHA TÉCNICA

### TURRÓN DURO ALMENDRA CALIDAD SUPREMA

FT-132

REVISION: 03

FECHA EDICIÓN: 30/10/2023

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>2.235 Kjul - 561 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>38 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,5 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>37 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>32 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>15 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0.05 g</b>

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

24 meses. Almacenar en un lugar fresco y seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptima entre 15 y 20° C. Humedad relativa: Inferior al 65%.

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

1. Granel envuelto: Porciones envueltas en polipropileno alimentario, en bolsón plástico y caja de cartón.
2. Estuche: Tableta de turrón envuelta en polipropileno alimentario y envasada en estuche 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 DURO ALMENDRA CALIDAD SUPREMA

**FT-132****REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 30/10/2023

Hoja 3/3

### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	ESTUCHE	GRANEL SURTIO 4 TIPOS SUPREMA	GRANEL ENVUELTO	BOLSA
COD Interno	006004	006712	006715	006198
COD EAN	8410803005157		8410803062648	8410803061986
COD EAN CAJA	18410803005154	8410803060972		8410803068879
PESO NETO unid	150 g	PRODUCTO SURTIDO CON OTROS 3 TURRONES	25 g	1 Kg
UNIDADES/CAJA :	24		100	
PESO NETO caja	3.60 Kg	2.5Kg	2,5 kg	1
CAJAS/PALET:	96	216	216	

	ESTUCHE	GRANEL ENV S/C
COD Interno	106170	006932
COD EAN		
COD EAN CAJA		8410803041186
PESO NETO unid	150 g	
UNIDADES/CAJA:	26	
PESO NETO caja	3,9	3 Kg
CAJAS/PALET:	70	216

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
02	28/06/2022	Revisión: se unifican todas las referencias, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
03	30/10/2023	Se actualiza la tabla nutricional.