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%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, miel, oblea (fécula de patata, y aceite de girasol) y clara de **huevo**.

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	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	S	S	
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	

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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2.315 Kjul - 557 Kcal**
Grasas	**38 g**
De las cuales:	
Saturadas	*3,0 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**36 g**
De los cuales:	
Azúcares	*31 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**15 g**
Fibra	
Sal	**0.05 g**

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 20º 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 turron 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.

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
COD Interno	106170
COD EAN	
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	150 g
UNIDADES/CAJA:	26
PESO NETO caja	3,9
CAJAS/PALET:	70

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.