



FICHA TÉCNICA

TURRÓN MAZAPAN FRUTA SUPREMA

Fecha últ. actualización: 04/10/2018

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene por cocción de una mezcla de azúcar y jarabe de glucosa, y posterior añadido de almendra molida y cubitos de calabaza. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón de fruta.

INGREDIENTES:

Mazapán (77%): (**Almendras** (45%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, conservantes invertasa (E-1103, E-200 y E-202)). Relleno de fruta confitada (23%): (calabazate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E-330), conservadores (E-202 y **E-223**) y colorantes E-100, E-120 y E-133)).

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	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	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
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 MAZAPAN FRUTA SUPREMA

Fecha últ. actualización: 04/10/2018

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1950 Kjul - 470 Kcal
Grasas	22 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	3 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	55 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	49 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	10 g
Fibra	2 g
Sal	0,1 g

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.

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	ESTUCHE	GRANEL ENVASADO	GRANEL ENVASADO
COD Interno	006014	006074	006720	006730
COD EAN	8410803000701	8413725001207		
COD EAN CAJA	18410803000701	18413725001204	8410803062594	8410803060965
PESO NETO unid	200g	200g	25 g	25 g
UNIDADES/CAJA:	24 pq	24 pq	100	100
PESO NETO caja	4,8 kg	4.8Kg	2.5 Kg	2.5 kg
CAJAS/PALET:	96	96	216	216