DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
El producto se obtiene por cocción de una mezcla de azúcar y jarabe de glucosa, posteriormente se mezcla con cacahuetes tostados. Sabor dulce típico, olor y textura típicos del turrón duro.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Cacahuetes (51%), jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, 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	N	S	
CACAHUETES y derivados	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
Escherichia coli	<10 ufc / g
Listeria monocytogenes / 25 g	Ausencia / 25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc / g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2110 Kjul - 504 Kcal**
Grasas	**26 g**
De las cuales:	
Saturadas	*3,9 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**51 g**
De los cuales:	
Azúcares	*46 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**14 g**
Fibra	
Sal	**0,10 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
Consumo Preferente antes de 24 meses a partir de la fecha de fabricación si las condiciones de almacenamiento son las indicadas en esta ficha técnica. Ver fecha de consumo preferente en el lateral del envase del producto. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. -Temperatura óptima entre 15 y 20 ºC -Humedad Relativa: Inferior al 65%

Tipos de MATERIALES utilizados:
1. Estuches de cartón envasado con polipropileno alimentario

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. ESTUCHE	NAV. ESTUCHE	GRANEL
COD Interno	006023		
COD EAN	8410803000978		
COD EAN CAJA	18410803000975		
PESO NETO unid	200 g		
UNIDADES/CAJA:	24 bandejas		
PESO NETO caja	4,8 kg		
CAJAS/PALET:	96 cajas		

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
04	24/06/2022	-Revisión: se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.