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 (Reglamento UE 1169/2011):

Jarabe de glucosa y fructosa, **ALMENDRAS** (35%), azúcar, **TRIGO** inflado 5% (trigo, azúcar, jarabe de glucosa , miel, aceite de girasol y sal), 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	S		TRIGO
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	ALMENDRAS
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	

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)	**1980 Kjul - 476 Kcal**
Grasas	**19 g**
De las cuales:	
Saturadas	*2 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**67 g**
De los cuales:	
Azúcares	*50 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**10 g**
Fibra	
Sal	**0,03 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
24 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco (15º-20ºC), seco (humedad inferior al 65%) y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
1. Estuches de cartón envasado con polipropileno alimentario
2. 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.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	ESTUCHE	TORTA	NAV. GRANEL ENVASADO	NAV. GRANEL ENVASADO	SURTUDO 6 TIPO
COD Interno	006025	006043	006723	006938	006730
COD EAN	8410803000657	8410803000671			841080300096
COD EAN CAJA			8410803062631	8410803069388	
PESO NETO unid	150 g	200 g	25 g	25 g	25 g
UNIDADES/CAJA:	24 pq	20 pq	100		100
PESO NETO caja	3,6 Kg	4 Kg	2.5 Kg	3 kg	2.5 Kg
CAJAS/PALET:			216		216

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	16/09/2019	Se revisa.
02	27/07/2022	Se revisa y se cambia el encabezado del documento.