



## FICHA TÉCNICA

### TURRÓN CHOCO-CRUJIENTE CON EDULCORANTE

FT-156

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producido con cobertura de chocolate con leche sin azúcares, adición de pasta de avellana y cereales crujientes, atemperado y moldeado.

#### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Edulcorante: maltitol, **LECHE** en polvo: 17,6%, manteca de cacao, pasta de cacao, preparado a base de cereales extrusionados (harina de arroz, harina de maíz, azúcar y sal): 7%, **AVELLANA**, emulgente: lecitina de **SOJA**, edulcorante: acesulfame k, aroma. Cacao: 29% mínimo. Contiene azúcares naturalmente presentes.

<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	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S	S	AVELLANAS
<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 (&lt;10ppm)</b>	N	S	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella-Shigella	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Enterobacterias totales	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<300 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

### TURRÓN CHOCO-CRUJIENTE CON EDULCORANTE

FT-156

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

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>1848 Kjul - 446 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>31 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>18 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>48 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	7 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>8 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,2 g</b>

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

24 meses. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Evitar cambios bruscos de temperatura. Tª óptima: entre 10 y 22°C. Humedad relativa inferior al 70%..

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

Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, 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:**

	NAV. GRANEL ENVASADO SIN AZÚCAR	SURTIDO 4 TIPOS
COD Interno	007500	007502
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803062860	8410803061290
PESO NETO unid	25 g	25g
UNIDADES/CAJA:	100 UND	100
PESO NETO caja	2,5 kg	2.5 Kg
CAJAS/PALET:	216	216



**FICHA TÉCNICA**  
**TURRÓN CHOCO-CRUJIENTE CON**  
**EDULCORANTE**

**FT-156**

**REVISION:01**

FECHA EDICIÓN: 05/08/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	26/09/18	Alta ficha
01	05/08/2022	-Se añade sésamo a trazas. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.