



FICHA TÉCNICA

TURRÓN TRUFADO NARANJA ZGZ

Fecha últ. actualización: 01/10/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producido con centro de turrón de chocolate trufado con sabor y trozos de piel de naranja confitada aromatizado con licor y exterior bañado con cobertura de chocolate negro. Sabor/color/aroma: típicos de chocolate negro trufado con sabor y trozos de naranja.

INGREDIENTES:

Cobertura de chocolate (21%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA** y aroma natural de vainilla). Cacao: 57% Mínimo en el chocolate. Relleno (79%): Jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, grasa vegetal, cubitos de naranja confitados y macerados en licor de naranja 12% (Piel de naranja (**SULFITOS**) jarabe de glucosa-fructosa, licor de naranja, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)), suero de **LECHE** en polvo, cacao en polvo, sorbitol líquido, emulgente (E-492, E-322 lecitina de girasol), licor de naranja 1%, aromas, conservantes (invertasa (E-1103), E-200, E-202). **Puede contener trazas de frutos de cáscara, cacahuetes, sésamo, gluten y 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	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	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)	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	Ausencia/cm ²
Enterobacteriaceas totales/g	<100ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc / g
Listeria monocytógenes/25g	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<1000ufc/g



FICHA TÉCNICA

TURRÓN TRUFADO NARANJA ZGZ

Fecha últ. actualización: 01/10/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1941 Kjul - 464 Kcal
Grasas	24 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>20 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	58 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>53 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	3,2 g
Sal	0,03 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 10 y 22º C. Humedad relativa: Inferior al 70%.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Envueltas en polipropileno 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
COD Interno	006059
COD EAN	8410803060590
COD EAN CAJA	18410803060597
PESO NETO unid	200 g
UNIDADES/CAJA:	24
PESO NETO caja	4,8 Kg
CAJAS/PALET:	



FICHA TÉCNICA

TURRÓN TRUFADO NARANJA ZGZ

Fecha últ. actualización: 01/10/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	01/10/2026	Alta ficha técnica