

DESCRIPCIÓN:

Barra de turrón elaborado con mazapán a base de almendra molida y azúcares.

LISTA DE INGREDIENTES PARA ETIQUETADO Y ALÉRGENOS:

Ingredientes: **ALMENDRA** marcona molida, azúcar, conservador: E-202 y E-334

Puede contener trazas de **GLUTEN, LECHE, HUEVO, CACAHUETES** y otros **FRUTOS DE CÁSCARA.**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Consistencia blanda , color blanco marfil y sabor típico a mazapán de almendra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

DETERMINACIÓN	VALOR MEDIO
Humedad	10 %
Proteínas (N x 6'25)	10 %
Grasas	30 %
Cenizas	1,5 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

DETERMINACIÓN	TOLERANCIA
Enterobacterias totales	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	No detectado/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Mohos y Levaduras	< 500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

PARÁMETRO	VALOR
Valor energético	2.074 kJ / 498 kcal
Grasas	31 g
de las cuales saturadas	3,0 g
Hidratos de carbono	41 g
de los cuales azúcares	41 g
Proteínas	11 g
Sal	0,07 g

LEGISLACIÓN QUE CONTIENE AL PRODUCTO:

Motivo del cambio: Edición inicial	Aprobado por:
------------------------------------	---------------

- Reglamentación técnico sanitaria de turrónes y mazapanes. R.D. 1787/1982 y modificaciones.
- Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones relativos a los criterios microbiológicos en alimentos
- Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones relativos a los contaminantes en alimentos.
- Reglamento CE 396/2005 y modificaciones, relativo a los LMR de plaguicidas en alimentos.
- Reglamento CE 10/2011 relativo a los materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE:

Conservar en lugar fresco y seco.

Consumo preferente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN:

La barra de turrón de nueces se envasa al vacío en plástico apto para entrar en contacto con alimentos.

ESTATUS OGM:

Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el Reglamento antes citado.

Por tanto, no le aplica el Reglamento CE 1830/2003 relativo al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a su trazabilidad.

LISTA DE ALÉRGENOS. Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ALÉRGENOS	Presencia	Observaciones
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	
Huevos y productos a base de huevo	T	Trazas de HUEVO
Pescado y productos a base de pescado	-	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	
Soja y productos a base de soja	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	
Frutos de cáscara	+ T	Presente ALMENDRAS y NUECES Trazas OTROS FRUTOS DE CÁSCARA
Apio y productos derivados	-	
Mostaza y productos derivados	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10mg/L expresado como SO ₂	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	

- +: Alérgeno presente. -: Alérgeno no está. T: Puede haber trazas del alérgeno

✓ Este producto puede ser ingerido directamente por el consumidor sin tratamiento posterior y está dirigido a toda la población sin restricciones generales, salvo las de Alérgenos.