

<p style="text-align: center;">Desde 1940</p> <p style="text-align: center;"><b>n a v a r r o</b></p> <p style="text-align: center;">peladillas y turrónes</p> <p>Av. Valencia, 31, 46171 CASINOS, Valencia</p>	<p><b><u>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO:</u></b></p> <p><b>TURRÓN DE YEMA</b></p> <p><b>CALIDAD SUPREMA</b></p>	<p>FT 03-1 Página 1 de 2 Fecha: 29/09/2021</p>
---	---	--

**DESCRIPCIÓN:**

Barra de turrón elaborado con almendra y yema de huevo cocida.

**LISTA DE INGREDIENTES PARA ETIQUETADO Y ALÉRGENOS:**

Ingredientes: **ALMENDRA** marcona molida, azúcar, yema de **HUEVO** confitada 4% (azúcar, **HUEVO**, jarabe de glucosa, agua, almidón modificado, estabilizante (E-422), acidulante (E-336), conservador (E-200) y colorante (E-160b)), jarabe de glucosa y fructosa, conservador: sorbato de potasio, y colorantes (dextrosa (E-102) y cloruro de sodio(E129): pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños).

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

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Consistencia blanda de color anaranjado con sabor típico a mazapán de almendra y huevo.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

DETERMINACIÓN	VALOR MEDIO Y TOLERANCIA	
Grasas	26 %	Mínimo 22 %
Proteínas (N x 6'25)	11 %	Mínimo 7,5 %
Humedad	10 %	Máximo 13 %
Cenizas	1,5 %	Máximo 2,5 %

**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	1.984 kJ / 475 kcal
Grasas	26 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	48 g
de los cuales azúcares	45 g
Proteínas	11 g
Sal	0,07 g

**LEGISLACIÓN QUE CONTIENE AL PRODUCTO:**

- 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.

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

<p>Desde 1940</p>  <p>peladillas y turrónes</p> <p>Av. Valencia, 31, 46171 CASINOS, Valencia</p>	<p><b><u>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO:</u></b></p> <p><b>TURRÓN DE YEMA</b> <b>CALIDAD SUPREMA</b></p>	<p>FT 03-1 Página 2 de 2 Fecha: 29/09/2021</p>
--	--	--

- 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 yema 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	+	Presente <b>HUEVO</b>
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)	T	Traza de <b>LECHE</b> en ingrediente.
Frutos de cáscara	+ T	Presente <b>ALMENDRAS</b> Trazas <b>OTROS FRUTOS DE CÁSCARA</b>
Apio y productos derivados	-	
Mostaza y productos derivados	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10mg/L expresado como SO <sub>2</sub>	-	
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.