	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/04	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Technical Sheet Food	F. Actualiz. / Updated	09/07/2024
		Código / Code	040039
		Producto / Product	TRAPA TURRÓN Almendras
		Revisión / Review	03
		Página 1 de 6	

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT	
Turrón de chocolate con almendras. Turrón diverso. Chocolate Nougat with almonds. Diverse nougat.	

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT

Turrón de chocolate con almendras.
Chocolate Nougat with almonds.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Turrón de chocolate con almendras. Turrón diverso.
Chocolate Nougat with almonds. Diverse nougat.

MARCA COMERCIAL / TRADE MARK

TRAPA

CANTIDAD NETA / NET QUATITY

175 g (6.17 Oz)

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Azúcar, **almendra** (20%), manteca de cacao, pasta de **avellana**, pasta de cacao, suero de **leche** en polvo, **leche** en polvo, aceite refinado de girasol, emulgente (lecitina de **soja**) y aromas. Cacao: 24% mínimo.

Sugar, **almond** (20%), cocoa butter, **hazelnut** paste, cocoa paste, **whey** powder, whole **milk** powder, vegetable oil (sunflower), emulsifier (**soya** lecithin) and flavourings. Cocoa: 24% minimum.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)		
Valor energético / Energy Value	2309	kJ
Valor energético / Energy Value	554	kcal
Grasas / Fats	37	g
de las cuales saturadas / of which saturates	13	g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	47	g
de los cuales azúcares / of which sugars	45	g
Proteínas / Protein	8,8	g
Sal / Salt	0,18	g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN STATEMENT

Componente/ Component	Si/ Yes	Trazas/ Traces	No	Observaciones / Observations
Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas: Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut y productos derivados/ Cereals containing gluten and/or hibrid varieties: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof			X	Gluten <20 ppm
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Crustaceans and products thereof			X	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof			X	
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof			X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof			X	
Soja y productos a base de soja/ Soybeans and products thereof	X			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	X			
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola/ **Nuts**, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	X			
Apio y productos derivados/ Celery and products thereof			X	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof			X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame seeds and products thereof			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO_2/ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2			X	
Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupines and products thereof			X	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Molluscs and products thereof			X	

IP (*): Presente en nuestras instalaciones/ Present in our facilities

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Puede contener otros frutos de cáscara. Sin gluten.
May contain other nuts. Gluten-free.

GRUPO DE CONSUMIDORES / CONSUMER GROUP		
Dirigido a todos los públicos excepto a los siguientes grupos de riesgo: All markets are targeted except for the following risk groups: • Diabéticos. / Diabetics. • Alérgicos al fruto seco. / People allergic to nuts. • Alérgicos a productos y derivados lácteos. / People allergic to dairy products and dairy by-products. • Alérgicos a la soja. / People allergic to soya.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICO / PHYSICOCHEMICAL FEATURES		
Humedad/ Moisture	Máx. 5 %	ITT-LAB-10
% de materia grasa / % Total Fat	36% (±20%)	ITT-LAB-04
% Fruto seco / % Nuts	16 -24 %	ITT-LAB-14
Acidez Oleica/ Oleic Acid	Máx. 1,75%	ITT-LAB-05
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL FEATURES		
Cadmio	< 0,3 mg/Kg	Laboratorio externo
Melamina	< 2, 5 mg/kg	
Teobromina	0,06-0,6 %	
MOAH	1 mg/kg	*Según recomendación de la EFSA y con carácter técnico no contractual*
OGM	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICRO ORGANIC FEATURES		
Aerobios totales / Aerobic mesophilic	< 10.000 ufc/g	Laboratorio externo
Mohos y levaduras/ Molds and yeasts	< 500 ufc/g	
Enterobacterias totales/ Total enterobacteria	< 100 ufc/g	
Listeria monocitogenes	< 100 ufc/g	
Salmonella (/25g)	Ausencia ufc/25g	
Escherichia coli	Ausencia ufc/g	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES		
Olor / Smell	Característico de turrón de chocolate con leche y almendra / Characteristic of chocolate nougat with milk and almond	ITT-LAB-37
Color / Colour	Marrón / Brown	
Sabor / Flavor	Característico de turrón de chocolate con leche y almendra / Characteristic of chocolate nougat with milk and almond	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / STORAGE INSTRUCTIONS

- Conservar en lugar fresco, seco, alejado de olores y protegido de la luz solar.
  Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight.
- Temperatura ideal de conservación: 14-21ºC.
  Ideal storage temperature: 14-21ºC.

ICONOS / ICONS

- Cuida la Naturaleza
  Protect the environment



- Icono Punto verde
  Green dot icon



- Icono de contenido efectivo "**e**"
  "**e**" mark icon



- Icono GLUTEN FREE
  GLUTEN FREE Icon



FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / EXPIRED DATE

Lote/ Consumir preferentemente antes del:
Batch / Best before:

dd-mm-aaaa

hora: minuto.

dd: día de fecha de consumo preferente / day consumption preference

mm: mes de consumo preferente / month consumption preference

aaaa: año de consumo preferente / year consumption preference

hora: hora de envasado / packaging hour

minuto: minuto de envasado / packaging minute

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / USEFUL LIFE OF THE PRODUCT

La vida útil del producto teniendo en cuenta la naturaleza de las materias primas y las condiciones de procesamiento del producto es la siguiente: 720 días.

The useful life of the product, taking into account the nature of the raw materials and the processing conditions of the product, is as follows: 720 days.

USO ESPERADO / EXPECTED USE

La forma habitual de consumo de las tabletas de turrón es directa, sin ninguna preparación posterior a la fabricación.
The usual way of consuming nougat bars is directly, with no preparation subsequent to manufacture.

CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE

8410679400391

RAZÓN SOCIAL / COMPANY DETAILS

Fabricado por / Manufactured by:
EUROPRALINÉ, S.L
RGSEAA 25.00090/P
Autovía A-62 Km.90
34208 San Isidro de Dueñas (Palencia)
www.trapa.com
Product of Spain

INFORMACIÓN ETIQUETADO / LABELLING INFORMATION



TURRÓN DE CHOCOLATE CON LECHE Y ALMENDRAS. TURRÓN DIVERSO.

ES TURRÓN DE CHOLOLATE CON LECHE Y ALMENDRAS. TURRÓN DIVERSO. **INGREDIENTES:** Azúcar, **almendra** (20%), manteca de cacao, pasta de **avellana**, pasta de cacao, suero de **leche** en polvo, **leche** en polvo, aceite refinado de girasol, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma. Cacao: 24% mínimo. **Puede contener otros frutos de cáscara.** Sin gluten. EN MILK CHOCOLATE NOUGAT WITH ALMONDS. **INGREDIENTS:** Sugar, **almond** (20%), cocoa butter, **hazelnut** paste, cocoa paste, **whey** powder, whole **milk** powder, vegetable oil (sunflower), emulsifier (**soya** lecithin) and flavouring. Cocoa: 24% minimum. **May contain other nuts.** Gluten-free. FR **TOURON AU CHOCOLAT AU LAIT ET AMANDES. INGRÉDIENTS:** Sucre, **amande** (20%), beurre de cacao, pâte de **noisette**, pâte de cacao, **lactosérum** en poudre, **lait** en poudre entier, huile végétale (tournesol), émulsifiant (lécithine de **soja**) et arôme. Cacao: 24% minimum. **Peut contenir d'autres fruits à coque.** Sans gluten. PT **TORRÃO DE CHOCOLATE DE LEITE E AMÊNDOAS. INGREDIENTES:** Açúcar, **amêndoa** (20%), manteiga de cacau, pasta de **avelã**, massa de cacau, soro de **leite** em pó, **leite** em pó gordo, óleo vegetal (girassol), emulsionante (lecitina de **soja**) e aroma. Cacau: 24% mínimo. **Pode conter outros frutos de casca rija.** Isento de glúten.
AR **تورون شوكولا بالحليب والبندق. توررون متنوع. مكونات:** سكر، **لوز** (20%)، زبدة الكاكاو، معجون **البندق**، معجون الكاكاو، مصل **حليب** البودرة، **حليب** البودرة، زيت عباد الشمس المكرر، مستحلب (ليستين **الصويا**) ومنكهات. كاكاو 24 % كحد أدنى. **يمكن أن يحتوي على مكسرات.** بدون غلوتين.

Conservar en lugar fresco, seco, alejado de olores y protegido de la luz solar. Temperatura ideal de conservación: 14-21 °C.

Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight. Ideal storage temperature: 14-21 °C.

Conserver dans endroit frais et sec, loin des odeurs et protégé de la lumière directe du soleil. Température idéale de conservation: 14-21 °C.

Mantenha em lugar fresco, seco, longe dos odores e protegido da luz solar direta. Temperatura de conservação ideal: 14-21 °C.

يحفظ في مكان بارد، جاف، وبعيد عن الروائح والضوء الشمسي. درجة الحرارة المناسبة لحفظ المنتج: بين 14 و 21 درجة.

PESO NETO: / POIDS NET: / PESO LÍQUIDO: / الوزن الصافي: NET WEIGHT: 175 g 6.17 Oz

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por cada 100 g de producto) / NUTRITION DECLARATION (Average value per 100 g product) / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeur moyenne pour 100 g produit) / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Valor médio para cada 100 g de produto) / لمعلومات الغذائية (متوسط القيم لكل 100 جرام من المنتج)	
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE / VALEUR ÉNERGÉTIQUE / VALOR ENERGÉTICO / قيمة حيوية	2309 kJ / 554 kcal
GRASAS / FAT / MATIÈRES GRASSES / LÍPIDOS / دهون	36 g
DE LAS CUALES / OF WHICH / DONT / DOS QUAIS / منها SATURADAS / SATURATES / ACIDES GRAS SATURÉS / SATURADOS / المشبعة	13 g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO / كاربوهيدرات	47 g
DE LOS CUALES / OF WHICH / DONT / DOS QUAIS / منها AZÚCARES / SUGARS / SUCRES / AÇÚCARES / السكريات	45 g
PROTEÍNAS / PROTEIN / PROTÉINES / PROTEÍNAS / بروتينات	8,8 g
SAL / SALT / SEL / SAL / ملح	0,18 g

LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

- Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana y sus modificaciones.
- Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de junio relativa a productos de cacao y chocolates destinados a alimentación humana y sus modificaciones.
- Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes y sus modificaciones.
- Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) Nº 231/2012 DE LA COMISIÓN de 9 de marzo de 2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo" y sus modificaciones.
- Reglamento 1169/2011 de 25 de octubre sobre la información alimentaría facilitada al consumidor y sus modificaciones.
- Reglamento Delegado 1155/2013, de 21 de agosto, referente a la información sobre la ausencia o la presencia de gluten en los alimentos y sus modificaciones.
- Real Decreto 1801/2008 de 3 de noviembre por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al Control de su contenido efectivo.
- Reglamento (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

EMPAQUETADO Y LOGÍSTICA / PACKAGING AND LOGISTIC

Cantidad por Unidad.	
12	Tabletas / Caja
20	Cajas / Capa
14	Capa / Palet
280	Cajas / Palet
3360	Tabletas / Palet

FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

lunes, 4 de mayo de 2020

Nom. producto	TRAPA - TURRON ALMENDRA 175g 1x12					
Cod. producto	040039					
Nom. fichero	040039 trapa - turron almendra 175g 1x12 04052020 (04/05/2020)					
Ref. solucion	1 C (Editado)					
Volumen usada	86,6 %			20	Caja / Capas	
Area usada	92,8 %			14	Capas / Carga	
Tipo palet	EURO			280	Caja / Carga	
				12	Tabletas / Caja	
				3360	Tabletas / Carga	

	Largo	Ancho	Alto		Neto	Bruto	
Caja (DE)	225,0	198,0	100,0	mm	2,1000	2,3950	Kg
Product	1125,0	792,0	1415,0	mm	588,0000	670,6000	Kg
Carga	1200,0	800,0	1565,0	mm	670,6000	697,1000	Kg







