TURRONES PICÓ, S. A. Jijona (Alicante)	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** TURRÓN DE CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRAS Calidad Suprema	PC-FT-02-80302 Revisión: 3 15/10/2024 Página: 1 / 2	**APROBADA POR:** Ana Picó Filliol *RQSA*

DESCRIPCIÓN	Turrón de chocolate negro con almendras tostadas en Calidad Suprema (según RTS Turrones y Mazapanes).
POBLACIÓN DESTINO	Toda población en general excepto alérgicos a sus ingredientes y/o trazas
USO ESPERADO	Consumo directo, sin manipulación previa

COMPOSICIÓN CUANTITATIVA

DETERMINACIÓN	VALOR MEDIO
Azúcar	32,93%
Almendra tostadas	30,00%
Pasta de cacao	26,91%
Manteca de cacao	5,78%
Cacao desgrasado en polvo	3,99%
Lecitina de soja (emulgente E-322)	0,35%
Aroma (vainillina)	0,04%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color marrón típico del cacao, sabor típico de sus ingredientes y olor de cacao, sin sabores ni olores extraños. Presencia visual de almendras. Textura dura y crujiente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Materia grasa total	38± 4%	Enterobacteriaceae totales	< 100 ufc/g
Tamaño de partícula (en cobertura)	Máx. 25µ	Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Cacao total de cobertura	Mín. 57%	Salmonella	Ausencia /25 g
Humedad	< 2%	Mohos y levaduras	< 300 ufc/g
Aflatoxinas B1	< 2 ppb	-	-
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb	-	-

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Valor energético	578 kCal	Hidratos de Carbono	35 g
	2.399 kJ	de los cuales azúcares	32 g
Grasas	42 g	Proteínas	11 g
de las cuales saturadas	17 g	Sal	0 g

LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto es elaborado de acuerdo a la Legislación Alimentaria de España, la Comunidad Europea y USA que le sean aplicables. Otras normas aplicables:

- **NORMA DE ELABORACIÓN: Reglamentación Técnico Sanitaria de TURRONES Y MAZAPANES (RD1787/1982 y modificaciones posteriores).**
- **OGM: el producto no contiene ingredientes modificados genéticamente.**
- **Irradiaciones: ni el producto ni sus ingredientes han sido irradiados.**

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CODIFICACIÓN ARTÍCULO				*EAN 13*	*ITF 14*	*MEDIDAS UNIDAD / CAJA (mm)*		*PALETIZACIÓN*
1193	10 uds x caja	250 g	*PICÓ*	8412115011932	18412115011939	300x85x16	183x101x248	*98 c/ (14 base x 7 alt.)*

NOTA: CÓDIGOS DE OTRAS MARCAS Y FORMATOS, CONSULTE A NUESTRO DEPARTAMENTO DE CALIDAD

ENVASADO	1ª envoltura de polipropileno BIORENTADO COEXTRUSIONADO de 25 micras, sobre una bandeja de madera en una bolsa al vacío compuesta por un material complejo de poliamida + polietileno. APTO PARA CONTACTO ALIMENTARIO.
LOTEADO	Cinco dígitos, los dos primeros correspondientes a los últimos dígitos del año en curso y los otros tres, al día juliano de envasado
VIDA ÚTIL	≤21 meses desde la fecha de fabricación
CONSERVACIÓN	En lugar fresco y seco, resguardado de la luz y alejado de olores extraños. Temperatura óptima de conservación 14 a 21ºC, humedad relativa inferior a 60%.
ETIQUETADO	Ingredientes: Pasta de cacao, **almendra** tostada (30 %), azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja)**, aroma natural de vainilla. Cacao: 39 % mínimo MENCIÓN DE ALÉRGENOS: **SIN GLUTEN -** *Contiene almendra y soja. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y/o leche.* OTRA INFORMACIÓN: Denominación de producto, calidad (Suprema), fabricante, Registro Sanitario, lote, consumo preferente, peso neto, código EAN 13 e ingredientes en español, inglés, francés, alemán y portugués.

TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS				
INGREDIENTE ALERGÉNICO	**1**	**2**	**3**	**OBSERVACIONES**
Cereales con gluten[*1]	-	-	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	-	
Huevos y productos a base de huevo	-	-	-	
Pescados y productos a base de pescado[*2]	-	-	-	
Cacahuetes y productos a base de cacahuete	-	-		
Soja y productos a base de soja[*3]	**SÍ**	-	-	Lecitina de Soja (ingrediente)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)[*4]	-	**SÍ**	-	Leche (posible traza)
Frutos de cáscara[*5]	**SÍ**	**SÍ**	-	Almendra (ingrediente) y Avellana (posible traza)
Apio y productos derivados	-	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos[*6]	-	-	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	-	

LEYENDA

(*1) trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
(*2) salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
(*3) salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
(*4) salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.
(*5) 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), alfóncigos (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.
(*6) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

1) ¿Es ingrediente del producto?
2) ¿Está presente en nuestras instalaciones y/o comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo?
3) ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?

ETIQUETABLE NO ETIQUETABLE