Edición 1
16/07/2025

TURRÓN TRUFADO A LA FLOR DE SAL

Denominación de venta
Turrón de chocolate negro con relleno cremosos de cacao y sal.

Calidad
Suprema

Ingredientes
Azúcar, bañado con chocolate: 30% (azúcar, cacao, manteca de cacao, emulgentes: lecitinas, polirricinoleato de poliglicerol, aroma), grasas vegetales (palma y palmiste), cacao en polvo, **leche** en polvo, suero **lácteo**, sal de Himalaya (0,6%), emulgente: lecitinas, aromas.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara, cacahuete, soja y huevo.**

Características técnicas

Parámetros físico-químicos

Olor	Típico del chocolate
Sabor	Sabor propio de la materia láctea y cacao
Color	Oscuro, propio del cacao
Textura	Cremosa

Parámetros microbiológicos

Salmonella	No detectado/ 25g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

Información nutricional

Valores medios	**100 g**
Valor energético	2.355 kJ / 563 kcal
Grasas	38 g
de las cuales	
saturadas	17 g
Hidratos de carbono	48 g
de los cuales	
azúcares	46 g
Fibra alimentaria	3,7 g

Proteínas	6,2 g
Sal	0,7 g

Estatus legal
De acuerdo a la legislación europea vigente.

Formato
Tableta de 150g

Presentación
Primera envuelta de plástico flexible, situada dentro de un estuche de cartón litografiado.

Almacenamiento y utilización
Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores extraños.
Temperatura de conservación: 15°C a 25°C

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde su fecha de fabricación.

Codificación
El lote se indica de la siguiente manera:
DDDAT h

Siendo,
DDD: día juliano
A: último dígito del año de envasado
T: turno de fabricación
h: secuencia horaria dentro del turno (entre 1 y 8)