DATOS DEL PRODUCTO	
Denominación legal	Turrón de Alicante. Calidad suprema.
Descripción del producto	Masa obtenida por cocción de azúcar, miel y clara de huevo e incorporación posterior y amasado de almendras. Adición de oblea en la superficie como recubrimiento.
Legislación aplicable	El producto cumple con la legislación española en vigor y/o con la legislación europea vigente que le es de aplicación.
Uso previsto del producto	Producto para consumir directamente por el consumidor final, sin tratamiento previo.
Población a la que va destinada	**Consumidor en general:** La población a la que va destinada comprende desde niños capaces de ingerir alimentos sólidos hasta ancianos.
	Diabéticos: NO APTO
	Celiacos: APTO (SIN GLUTEN)
	Alérgicos a algún tipo de alimento: Consultar tabla de alérgenos de la presente ficha técnica.
OMG	Certificamos que todos los ingredientes están libres de materias primas genéticamente modificadas.
INGREDIENTES	
A declarar en el etiquetado	**Almendra** tostada (63%), *azúcar*, miel de azahar (17%) y clara de **huevo.** **Oblea en superficie** (fécula de patata y aceite refinado de girasol). ***Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, cacahuete y sésamo***
ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS	
Forma	Tableta rectangular serrado o moldeado
Color	Blanco a blanco amarillento
Textura	Dura y quebradiza.
Sabor	Característico.
Olor	Característico
ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS (limites CRIGPJTA)	
Humedad	Máx 5%
Cenizas	Máx 2.2%
Grasas	Mín 32.5%
Proteínas	Mín 11%
% almendra tostada	Mín 60%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	
E.coli	< 10 ufc/g
Salmonella	No detectado/ 25g
Staphylococos aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
INFORMACION NUTRICIONAL (valores medios por 100g)	
Valor energético	2238 kJ/ 538 kcal
Grasas	34 g
de las cuales **saturadas**	2.9 g
Hidratos de carbono	38 g
de los cuales **azúcares**	35 g
Fibra alimentaria	6.9 g
Proteínas	16 g
Sal*	0.08 g
* El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	

Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.
Documento de propiedad exclusiva de ENRIQUE GARRIGOS MONERRIS,S.A. Prohibida su reproducción total o parcial.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS y TRAZAS DE ALERGENOS			
	PRESENCIA	**TRAZAS**	**OBSERVACIONES**
GLUTEN	NO	NO	
Cereales que contengan **gluten** (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	**SI**	NO	Clara de huevo como ingrediente
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	**SI**	Comparte el mismo proceso productivo o parte de él
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara: 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	**SI**	**SI**	Almendra como ingrediente. Otros frutos de cáscara comparte el mismo proceso productivo o parte de él
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo.	NO	**SI**	Comparte el mismo proceso productivo o parte de él
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2.	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	

CADUCIDAD, CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas la fecha de consumo preferente es de **18 meses** desde su fabricación.
Conservación y almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco. No requiere condiciones especiales de temperatura conservación Proteger de la luz solar directa y de olores agresivos
Transporte y distribución	Condiciones de transporte higiénicas para productos alimenticios
ESPECIFICACIONES DE ENVASADO	
Envase primario:	1ª envuelta (en contacto con el producto y al vacío): Bolsa de poliamida y polietileno
Unidad de venta:	Bolsa Rilsan
Formato de presentación:	Tableta de 200, 300g, 500g, 600g
Codificación del producto:	LOTE de 4 cifras 1ª cifra: año, resto de cifras: día juliano de la fabricación

Este producto ha sido fabricado bajo los controles establecidos por :

- *Un Sistema de Autocontrol basado en el APPCC con sus correspondiente Planes de Requisitos Previos de Higiene y trazabilidad.*
- *Un Sistema de Seguridad alimentaria implantado bajo la* ***Norma IFS.***

ENRIQUE GARRIGÓS MONERRIS, S,A.
Registro General Sanitario de Alimentos nº23.00871/A
Polígono Industrial Segorb s/n .03100 Jijona (Alicante)
Tel: 965611461 fax. 965613092

Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.
Documento de propiedad exclusiva de ENRIQUE GARRIGOS MONERRIS,S.A. Prohibida su reproducción total o parcial.