DATOS DEL PRODUCTO	
Denominación legal	Turrón de Jijona. Calidad suprema.
Descripción del producto	Masa obtenida por cocción de azúcar, miel y clara de huevo e incorporación posterior y amasado de almendra tostada. Con gránulos de almendra tostada interpuestos en la masa en el producto final.
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. Ocasionalmente pueden ser utilizados para otras preparaciones culinarias tales como helado de turrón, Mouse de turrón, cremas….
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 (69%), miel de azahar (17%), *azúcar* y clara de **huevo.** ***Puede contener otros frutos de cáscara, cacahuete y sésamo.***
ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS	
Forma	Tableta rectangular
Color	Marrón claro
Textura	Blanda, fina y aceitosa. Con gránulos interpuesto en la masa.
Sabor	Característico.
Olor	Característico
ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS (limites CRIGPJTA)	
Humedad	Máx 4.5%
Cenizas	Máx 2.5 %
Grasas	Mín 34 %
Proteínas	Mín 12%
% almendra tostada	Mín 69%
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	2289 kJ / 550 kcal
Grasas,	37 g
De las cuales Saturadas	3.2 g
Hidratos de carbono	31 g
de los cuales **azúcares**	31 g
Fibra alimentaria	8.7 g
Proteínas	18 g
Sal*	0.07 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 ALÉRGENOS			
	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. -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): Lámina de polipropileno OPP
Envase secundario:	2ª envuelta (al vacío): Bolsa de poliamida y polietileno
Unidad de venta:	Bolsa Rilsan transparente / Con o sin estuche cartón
Formato de presentación:	Tableta de 200g, 300g, 500g y 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.