MIRA Y LLORENS S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	PG/02-RG/03 Rev. 0 Fecha: 26/04/20
PRODUCTO:	TURRÓN DE JIJONA (CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN)	CALIDAD EXTRA
Fecha última revisión:	29/01/2025	

DATOS DE LA EMPRESA

Nombre: Mira y Llorens S.A.
Dirección: CV 800 Polígono El Espartal nº1, Jijona (Alicante), Comunidad Valenciana, España.
CP: 03100
Correo Electrónico: mll@turroneselartesano.com
Teléfono: + 34 965 610 275

DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: **TURRÓN DE JIJONA, CALIDAD EXTRA**

Legislación aplicable:
El producto cumple con la Legislación Española en vigor y/o con la Legislación Europea vigente que le es de aplicación.

Descripción del producto:
Este producto se elabora mediante la cocción de la miel y el mix de azúcares, con la clara de huevo rehidratada. Una vez enfriada dicha mezcla, se picará con la almendra tostada en el molino, pasando después a la túrmix y al depósito. Se arrematará en los boixets, se llenarán los moldes para el reposo, cortado y envasado.

Uso Previsto del producto:
Producto listo para consumir. Dirigido a toda la población excepto alérgicos a los cacahuetes, granos de sésamo, frutos de cáscara, soja y al huevo.

Almendra tostada (50%), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, miel (10%), clara de **huevo** y estabilizante E- 471.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	**Tolerancia**
Grasas	27 % mínimo
Proteínas	9,5 % mínimo
Humedad	5 % máximo
Cenizas	2,3 % máximo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	**Tolerancia**
Salmonella	Ausencia ufc 25g/g
Enterobacterias	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Color marrón claro. Podrá ser más o menos oscuro dependiendo del grado de tostado de la almendra
Sabor	Dulce
Olor	A almendra tostada y miel
Textura	Semiduro

Este documento es propiedad de Mira y Llorens S.A. Prohibida su reproducción total y/o parcial sin autorización de esta empresa.
La Ficha Técnica impresa no está sujeta a revisiones posteriores.

MIRA Y LLORENS S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	PG/02-RG/03 Rev. 0 Fecha: 26/04/20
PRODUCTO:	TURRÓN DE JIJONA (CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN)	CALIDAD EXTRA

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Condiciones de conservación y transporte:
Mantener en lugar fresco y seco, sin cambios bruscos de temperatura.

Consumo preferente (en meses):
Consumir preferentemente antes de 18 meses desde la fecha de producción.

LOGÍSTICA

Peso Neto	Envase	Unidades/ Caja	Cajas/ Pallet	Composición envase primario
150g	Estuche de Cartón	28	70 (10cj x 7 altura)	1ª Envuelta: Polipropileno transparente en Flow-pack y envasado en bobinas de vacío (PET/PE y PA/PE)

* Para otros formatos o tamaños consultar con Mira y Llorens.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG's

	Presencia	Trazas
OGM's	NO	NO
Gluten	NO	NO
Cerales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y 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
Pescados y productos a base de pescados	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	SI
Soja y productos a base de soja	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	SI	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de Sésamo y products a base de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO_2.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALOR MEDIO POR 100g)

Valor energético	2256 kJ	540 kCal
Grasas	29 g	
De las cuales saturadas	2,5 g	
Hidratos de Carbono	50 g	
De los cuales azúcares	42 g	
Proteínas	14 g	
Sal	0 g	

MIRA Y LLORENS S.A.
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Este documento es propiedad de Mira y Llorens S.A. Prohibida su reproducción total y/o parcial sin autorización de esta empresa.
La Ficha Técnica impresa no está sujeta a revisiones posteriores.