MIRA Y LLORENS S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	PG/02-RG/03 Rev. 0 Fecha: 26/04/20
PRODUCTO:	TURRÓN DIVERSO DE MAZAPÁN A LA NARANJA	CALIDAD SUPREMA
Fecha última revisión:	30/01/2025	

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 DIVERSO DE MAZAPÁN A LA NARANJA, CALIDAD SUPREMA**

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 del azúcar y el agua hasta obtener el punto en la mecánica. Después se realiza el mezclado de este jarabe con el resto de ingredientes en la amasadora, para su posterior enfriado, formado-moldeado, envasado y almacenado.

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

INGREDIENTES

Azúcar, **almendra** molida, agua, naranja confitada a trozos (9%: piel de naranja, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, conservadores (E-202 y **E-223**) y corrector de acidez E-330), aroma de naranja, colorante natural E-160a y conservador E-200 (ácido sórbico).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	**Tolerancia**
Grasas	15 % mínimo
Proteínas	8 % mínimo
Humedad	13 % máximo
Cenizas	2 % 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	Anaranjado
Sabor	Dulce con toques de naranja
Olor	A naranja
Textura	Masa pastosa-compacta

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 DIVERSO DE MAZAPÁN A LA NARANJA	CALIDAD SUPREMA

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 12 meses desde la fecha de fabricación

LOGÍSTICA

Peso Neto	Envase	Unidades/ Caja	Cajas/ Pallet	Composición envase primario
200g	Estuche de Cartón	14	168 (12cj x 14 altura)	1ª envuelta: Bobinas vacío: PET/PE+ 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	NO	SI
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	SI
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	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO_2.	SI	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	1880 kJ	450 kCal
Grasas	19 g	
De las cuales saturadas	2 g	
Hidratos de Carbono	59 g	
De los cuales azúcares	57 g	
Proteínas	9 g	
Sal	0,03 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.