TURRONES PICÓ, S. A. Jijona (Alicante)	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** TORTA Y TURRÓN DE GUIRLACHE CON AJONJOLÍ CALIDAD SUPREMA	PC-FT-02-110 Revisión: 11 04/05/2026 Página: 1 / 2	**APROBADA POR:** Ana Picó Filliol *RQSA*

DESCRIPCIÓN	Turrón de Guirlache con ajonjolí en Calidad Suprema, en barra o torta.
POBLACIÓN DESTINO	Toda población en general excepto alérgicos a sus ingredientes o trazas
USO ESPERADO	Consumo directo, sin manipulación previa
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Torta de turrón duro, color marrón oscuro, con sabor y olor típico de almendra tostada.

COMPOSICIÓN	
Almendra tostada y seleccionada	50%
Azúcar invertido	33,5%
Miel de abejas	10%
Ajonjolí tostado (sésamo)	6,5%
Oblea: fécula de patata y aceite refinado de girasol	Recubrimiento externo

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g			
Valor energético	2.167 kJ	Hidratos de carbono	47 g
	520 kCal	de los cuales azúcares	45 g
Grasas	30 g	Proteínas	12 g
de las cuales saturadas	2,5 g	Sal	0,01 g

ETIQUETADO	
ENVASADO	Material plástico complejo metalizado por sistema flowpack. *Cód. 1174*: 2 barras de 125g envueltas individualmente. *Cód. 0050*: 1 barra envuelta individualmente. *Cód. 0020*: 1 torta envuelta individualmente.
LOTEADO	Cinco dígitos, los dos primeros correspondientes a los últimos dígitos del año en curso y los otros tres, al día juliano de envasado (AA.DDD).
VIDA ÚTIL	21 meses desde la fecha de fabricación
CONSERVACIÓN	En lugar fresco y seco, resguardado de la luz.
ETIQUETADO	Ingredientes: **ALMENDRA** TOSTADA (50%), AZÚCAR, MIEL Y **AJONJOLÍ** (6,5%). Recubrimiento externo: OBLEA (fécula de patata y aceite refinado de girasol). Alérgenos (UE): Contiene almendra y sésamo. Puede contener trazas de huevo. OTRA INFORMACIÓN: En unidad de venta, denominación de producto, calidad (Suprema), fabricante, Registro Sanitario, lote, consumo preferente, peso neto, código EAN 13 e ingredientes en inglés, francés, alemán y portugués. En caja exterior: Código EAN 128 e ITF 14 (numérico y de barras) para seguimiento de la trazabilidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**	
Grasas	30-34%	Enterobacteriaceae totales (NMP)	≤ 100 ufc/g
Proteínas (N*6,25)	13-16%	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Cenizas	≤ 2,2%	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Humedad	≤ 5,0%	Salmonella	Ausencia/25g
Aflatoxinas B1	≤ 8 ppb	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	≤ 10 ppb	Mohos y levaduras	≤ 1.000 ufc/g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA									
CÓDIGO ARTÍCULO					***EAN 13***	***EAN 14***	***MEDIDAS (mm) UD. / CAJA***		***PALETIZACIÓN***
1174	12 uds./caja	250 g	*barra*	PICÓ	8412115000035	18412115000032	195x88x26	275x153x200	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0050	12 uds./caja	200 g	*barra*	PICÓ	8412115000509	18412115000506	195x88x20	275x153x200	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0020	15 uds./caja	150 g	*torta*	PICÓ	8412115000202	18412115000209	208x208x19	530x200x210	*98 c/(14 base x 7 alt)*
1489	24 uds./caja	150 g	*barra*	Alta Selección	8412115014896	18412115014893	195x88x20	263x202x180	*98 c/(14 base x 7 alt)*

TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS				
INGREDIENTE ALERGÉNICO	**1**	**2**	**3**	**OBSERVACIONES**
Cereales con gluten*[1]*[a]	-	-	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos*[a]	-	-	-	
Huevos y productos a base de huevo*[a]	SÍ	-	SÍ	**Clara de huevo (posible traza)**
Pescados y productos a base de pescado*[2]*[a]	-	-	-	
Cacahuetes y productos a base de cacahuete*[a]	-	-	-	
Soja y productos a base de soja*[3]*[a]	-	-	SÍ	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)*[4]*[a]	-	-	SÍ	
Frutos de cáscara*[5]*[a]*[b]	-	SÍ	SÍ	**Almendra (ingrediente)**
Apio y productos derivados	-	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	SÍ	-	SÍ	**Sésamo (ingrediente)**
Dióxido de azufre y sulfitos*[6]	-	-	SÍ	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-	
Moluscos y productos a base de moluscos*[a]	-	-	-	

LEYENDA

(*1) trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
(*2) salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
(*3) salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
(*4) salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.
(*5) es decir: 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, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
(*6) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

(*a) alérgenos incluidos en lista FALCPA (EEUU): leche, huevo, pescado (especifica sp.), crustaceos (especifica sp.), frutos de cáscara, trigo, cacahuete y soja.
(*b) frutos secos (especifica tipo) Almendra, nuez de haya, castañas de Pará o coquitos, nuez de nogal blanco, anacardo, castaña, fruto de Chinquapin, coco, avellana, nuez de Ginkgo, Nuez de Hickory, pecan o Pecana, lichi, nuez de macadamia, piñón, pili, pistacho, karité y nuez.

1) ¿Es ingrediente del producto?
2) ¿Está presente en nuestras instalaciones y/o comparte línea de fabricación con el producto, aunque no es ingrediente del mismo?
3) ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?

ETIQUETABLE NO ETIQUETABLE

LEGISLACIÓN APLICABLE

- El producto cumple con las Normativas de la Legislación Alimentaria Española y de la Comunidad Económica Europea aplicables.
- El producto cumple con las normas de elaboración de acuerdo con la **Reglamentación Técnico Sanitaria de turrones y mazapanes** (RD.1787/1982 y modificaciones).
- El producto cumple con la Norma de **información alimentaria al consumidor** (Reglamento (UE) 1169/2011 y modificaciones posteriores).
- El material de envasado cumple con las Normas relativas a **materiales plásticos** destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (UE) 1282/2011 y posteriores modificaciones).
- Se certifica que el producto no contiene **OGM´s** y por tanto no aplican los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.
- Se certifica que el producto no ha sido **irradiado** y por tanto no aplica el RD 348/2001.
- El producto cumple con los requisitos de higiene alimentaria de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la **FDA (FSMA)**.