TURRONES PICÓ, S. A. Jijona (Alicante)	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** TURRÓN DE JIJONA CALIDAD SUPREMA *mejorada* (69% almendra)	PC-FT-02-205 Revisión: 18 25/06/2026 Página: 1 / 2	**APROBADA POR:** Ana Picó Filliol *RQSA*

DESCRIPCIÓN	Turrón de Jijona en Calidad Suprema mejorada, con un 69% mínimo de almendra tostada
POBLACIÓN DESTINO	Toda población en general excepto alérgicos a sus ingredientes o trazas
USO ESPERADO	Consumo directo, sin manipulación previa
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Sabor y olor característicos de Turrón de Jijona, color marrón típico del Turrón de Jijona y consistencia blanda, refinada o granulada.

COMPOSICIÓN	
Almendra repelada y tostada	69%
Azúcar invertido	18%
Miel de abejas	12%
Clara de huevo	1%
Emulgente E-471 (mono y diglicéridos de ácidos grasos de aceite de girasol)	<0,1%

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g			
Valor energético	2.343 kJ	Hidratos de carbono	32 g
	564 kCal	de los cuales azúcares	31 g
Grasas	39 g	Proteínas	18 g
de las cuales saturadas	3 g	Sal	0,10 g

ETIQUETADO	
ENVASADO	1ª envoltura en polipropileno (sistema flowpack), más 2ª envoltura al vacío compuesta por TAPA (poliéster + polietileno). FONDO (complejo de poliamida + polietileno). Material APTO para contacto ALIMENTARIO.
	Cód. 0400: 1ª y 2ª envoltura en caja de madera encelofanada. *Cód. 1181 y 0777*: 1ª envoltura con bolsa al vacío (poliamida + polietileno) con maderita/cartoncillo decorativo en el fondo. *Cód. 1154 y 0123*: blíster con tapa de plástico + bolsa de plástico al vacío.
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: **ALMENDRAS** TOSTADAS (69%), AZÚCAR, MIEL (12%), CLARA DE **HUEVO** Y EMULGENTE E-471. Alérgenos (UE): Contiene almendra y 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 y logos de INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (Turrón de Alicante). En caja exterior: Código EAN 128 e ITF 14 (numérico y de barras) para seguimiento de la trazabilidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**	
Grasas	≥ 34%	Enterobacteriaceae totales (NMP)	≤ 100 ufc/g
Proteínas (N*6,25)	≥ 12%	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Cenizas	≤ 2,5%	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Humedad	≤ 4,5%	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*
1179	12 uds x caja	250 g	PICÓ *Alta Selección*	8412115003524	*18412115003521*	195x88x26	275x200x153	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0354	24 uds x caja	200 g	PICÓ *Alta selección*	8412115003548	18412115003545	195x88x20	272x200x170	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
1354	24 uds x caja	150 g	PICÓ *Alta Selección*	8412115013547	18412115013544	195x88x20	280x205x185	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
1181	10 uds x caja	250 g	PICÓ *RILSAN*	8412115011819	28412115011813	245x85x16	275x265x100	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0400	20 uds x caja	300 g	PICÓ ARTESANO	8412115004002	18412115004009	196x97x32	397x202x166	*49 c/(7 base x 7 alt.)*
0777	10 uds x caja	500 g	PICÓ	8412115007775	18412115007772	245x90x20	272x202x108	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0103	20 uds x caja	300 g	ANÓNIMO	8412115021030	18412115021037	200x90x30	366x200x135	-
0151	1 BLOQUE	5,80Kg	ANÓNIMO	8412115021511	18412115021518	457x191x111	-	
1244	12 uds x caja	300 g	CEEAP (bolsa)	8412115012441	18412115012448	195x90x22	272x202x110	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
1154	1 ud.	300 g	*Coca tradicional* Picó artesanía	8412115011543	18412115011540	-	-	-
0123	1 ud.	500 g	*Coca tradicional* Picó artesanía	8412115021238	18412115021235	-	-	-

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 (ingrediente)**
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	
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)**.