TURRONES PICÓ, S. A. Jijona (Alicante)	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** TURRÓN DE YEMA TOSTADA CALIDAD SUPREMA *Alta Selección o Mejorada*	PC-FT-02-301B Revisión: 6 27/03/2026 Página: 1 / 2	**APROBADA POR:** Ana Picó Filliol *RQSA*

DESCRIPCIÓN	Turrón de mazapán con yema de huevo con azúcar quemado en Calidad Suprema
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 del turrón de yema, ambos lados tostados. Color amarillo típico del turrón de yema, con los dos lados tostados algo más oscuros. Textura blanda.

COMPOSICIÓN	
Azúcar blanquilla (sacarosa)	40%
Almendra molida	40%
Yema de huevo confitada (yema de huevo, azúcar, glucosa, conservador E-200	20%
Dextrosa	<1.000 ppm
Conservador E-200 (ácido sórbico)	<1.000 ppm
Vinillina	<170 ppm

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g			
Valor energético	1.942 kJ	Hidratos de carbono	53 g
	464 kCal	de los cuales azúcares	52 g
Grasas	23 g	Proteínas	10 g
de las cuales saturadas	2 g	Sal	0,02 g

ETIQUETADO	
ENVASADO	Primera envoltura de plástico al vacío. Apto para contacto alimentario. En estuche de cartoncillo impreso. o Primera envuelta de plástico en sistema flowpack, con diferentes opciones de packaging (bolsa externa al vacío impresa o no, bandeja de cartón o madera o no). Materiales aptos para contacto alimentario.
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	≤16 meses desde la fecha de fabricación
CONSERVACIÓN	En lugar fresco y seco, resguardado de la luz.
ETIQUETADO	Ingredientes: AZÚCAR, **ALMENDRAS** (40%), YEMA DE **HUEVO** (10%), JARABE DE GLUCOSA, DEXTROSA, CONSERVADOR E-200 Y AROMA (VAINILLINA). Alérgenos (UE): Contiene almendra y huevo. Puede contener trazas de leche y nuez. 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 caja exterior: Código EAN 128 e ITF 14 (numérico y de barras) para seguimiento de la trazabilidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**	
Grasas	≥ 22%	Enterobacteriaceae totales (NMP)	≤ 100 ufc/g
Proteínas (N*6,25)	≥ 7,5%	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Cenizas	≤ 2,5%	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Humedad	≤ 13%	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***
1356	24 uds./caja	150 g	Alta Selección	8412115013561	18412115013568	195x88x20	263x202x180	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0356	24 uds./caja	200 g	Alta Selección	8412115003562	18412115003569	195x88x20	263x202x180	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
1195	10 uds./caja	250 g	PICÓ "rilsan"	8412115011956	18412115011953	300x85x16	202x108x272	*98 c/(14 base x 7 alt.)*
0116	12 uds./caja	300 g	PICÓ "rilsan"	8412115021160	18412115021167	171x75x20	202x108x275	98 c/(14 base x 7 alt.)
0779	10 uds./bote	500 g	PICÓ "rilsan"	8412115007799	18412115007796	245x84x15	-	-
1187	10 uds./caja	250 g	ANÓNIMO "rilsan"	8412115011871	18412115011878	300x85x16	202x108x100	98 c/(14 base x 7 alt.)
0980	12 uds./caja	300 g	ANÓNIMO "rilsan"	8412115009809	18412115009806	171x75x20	-	-

TURRONES PICÓ, S. A. Jijona (Alicante)	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** TURRÓN DE YEMA TOSTADA CALIDAD SUPREMA *Alta Selección o Mejorada*	PC-FT-02-301B Revisión: 6 27/03/2026 Página: 2 / 2	**APROBADA POR:** Ana Picó Filliol *RQSA*

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	**Yema 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	SÍ	**Leche en polvo (posibles trazas)**
Frutos de cáscara*[5]*[a]*[b]	SÍ	SÍ	SÍ	**Almendra (ingrediente). Nueces (posibles trazas)**
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)**.