

TURRÓN YEMA TOSTADA
CLASSIC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Masa de color dorado y caramelizado por las 2 caras.

INGREDIENTES

Almendra (30%), **Yema Confitada** (30%) (Yema de **Huevo**, Azúcar, Glucosa y Conservante (E-200)), Azúcar, **Canela**, **Leche** en Polvo, Sorbitol, Conservante (E-200), Colorante (E-100).

PROCESO DE ELABORACIÓN

Primeramente calentamos el azúcar mezclado con el agua hasta llegar a una temperatura ideal donde se añadirá la yema. Una vez conseguido el punto se echa a la amasadora mezclándose con la almendra molida. Una vez unificada la masa y que haya cogido cuerpo, la dejaremos enfriar y se colocaran en cajones.

Una vez cortadas las porciones según el formato de la pastilla, serán quemados con azúcar por las 2 caras.

ESPECIFICACIONES QUÍMICO-MICROBIOLÓGICAS

Humedad %:	3'7 %
Grasa %:	21'4 %
Proteínas %:	9'9 %
Cenizas %:	1'3 %
Aflatoxinas B1	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	< 4 p.p.b.
Mohos y levaduras	< 100 ufc/gr.
Salmonella	Ausencia/25 g.
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc/gr.
Escherichia Coli	Ausencia /g.

Valores Nutricionales por 100 grs.

Valor energético	450 kcal (1880 KJ)
Grasas de los cuales Saturadas	20 g. 2 g.
Hidratos de Carbono de los cuales Azúcares	57 g. 56 g.
Proteínas	10 g..
Sal	0'05 g.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Turrón de Yema Tostada
SABOR	Turrón de Yema Tostada
OLOR	Turrón de Yema Tostada

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 8 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de Metales.

En pastillas de 200, 300 ó 500 g. y en bloques de 6 ó 7 Kg.

ETIQUETADO

Irà una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto

Peso Neto

Fecha de consumo preferentemente

Relación de ingredientes

Nº de lote (Fecha de fabricación invertida)

R.S.I.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco. Reservar sitios soleados.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: Pastelería.

REGISTRO SANITARIO

RGSEAA: 23.00029/A

ELABORADO POR:

FECHA: 09-08-2019

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 09-08-2019



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

REVISIÓN: 9
FECHA: 09-08-2019

TURRÓN YEMA TOSTADA CLASSIC

PÁGINA: 2 / 2

LISTA DE ALERGIAS / ALLERGENS					
PROVEEDOR SUPPLIER	Coloma García, S.L.	CONTENIDO EN EL PRODUCTO CONTAINED IN THE PRODUCT		POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO EXPLANATION: PLEASE, SPECIFY THE ORIGIN OF THE ALLERGEN	
				Posibles Trazas	
ARTÍCULO ARTICLE	Turrón Yema Tostada CLASSIC	SI/YES	NO/NO		
Gluten o cereales que contienen gluten			X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X		
Huevos y productos a base de huevos		X			
Pescado y productos a base de pescado			X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X		
Soja y productos a base de soja			X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X			
Frutos de cáscara		X		X	Posibles trazas de otros frutos de cáscara
Apio y productos derivados			X		
Mostaza y productos derivados			X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .			X		
Moluscos y productos a base de moluscos			X		
Altramuces y productos a base de altramuces			X		
Carne de vacuno			X		
Carne de cerdo			X		
Carne de pollo			X		
Gelatina			X		
Sacarosa		X			
Fructosa			X		
Maíz			X		
Levadura			X		
Legumbres			X		
Fenilalanina			X		
Glutamato (E-620 a E-625)			X		
Ácido benzoico			X		
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)			X		
Tartrazina (E-102)			X		
BHA/BHT (E-320 E-321)			X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)			X		
Amarillo anaranjado S (E-110)			X		
Amaranto (E-123)			X		
Rojo cochinilla A (E-124)			X		
Canela		X			
Vainilla			X		
Cilantro			X		
OGMs / GMO			X		

ELABORADO POR:

FECHA: 09-08-2019

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 09-08-2019