

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Masa de color marrón, debido al tueste especial sometido a la almendra. Textura blanda, fina, cremosa y aceitosa. Agradable sabor y aroma a almendra y miel.

INGREDIENTES

Almendra Tostada (52%), Miel de Azahar (13%), Azúcar (35%), Albúmina de huevo.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Tostado de la almendra repelada.
Dosificación de azúcar y miel según fórmulas.
Cocción por vapor.
Adición de clara de huevo al final de la cocción.
Una vez blanqueada la masa, se le añade la almendra tostada según fórmula y se mezcla manualmente.
Enfriado de la masa.
Trituración a través del Molino de Piedra, Refinadora de Piedra y Refinadora de Acero.
Homogenización de la masa.
Cocción por vapor en morteros denominados "boixets".
Nuevo ablandado en Molino de Piedra y Turmix hasta la obtención de una masa fluida y líquida.
En el caso del GRANULADO se le añade en el boixet el Grano de Almendra.
Detección de Metales, Envasado, pesado y etiquetado.

ESPECIFICACIONES QUÍMICO-MICROBIOLÓGICAS

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	547 kcal (2280 KJ)
Grasas	34'2 g.
de las cuales Saturadas	2 g.
Hidratos de Carbono	48'3 g.
de los cuales Azúcares	45 g.
Fibra alimentaria	2 g.
Proteínas	16'4 g.
Sal	0'05 g.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

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

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Masa de color marrón
SABOR	Almendra tostada y miel
OLOR	Almendra tostada

VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 18 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de Metales.
En botes de plástico de 12 y 20 Kg.ó 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
Fecha de Fabricación
R.S.I.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar a Temperatura Ambiente.

MODO DE EMPLEO

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

REGISTRO SANITARIO

R.S.I. 23.00029/A

ELABORADO POR:
FECHA: 02-11-2015**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**
FECHA: 02-11-2015



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

REVISIÓN: 7
FECHA: 02-11-2015

TURRÓN CREMA DE ALMENDRAS EXTRA

PÁGINA: 2 / 2

LISTA DE ALERGIAS / ALLERGENS

PROVEEDOR SUPPLIER	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	
Coloma García, S.L.			
TURRON CREMA DE ALMENDRAS EXTRA			
ARTÍCULO ARTICLE	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		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: 02-11-2015

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 02-11-2015