



## TURRÓN CREMA DE ALMENDRAS EXTRA

## 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 (52%), Azúcar, Miel de Azahar (8%) y Albúmina de huevo.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por el tostado de la almendra repelada, dosificación de azúcar y miel según fórmulas y cocción por vapor. Adición de la albúmina al final de la cocción y, 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 y cocción por vapor en morteros denominados "boixets". Nuevo ablandado en Molino de Piedra y Turmix hasta la obtención de una masa fluida y líquida. Detección de Metales, Envasado, pesado y etiquetado.

## ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	2%
Grasa %:	35%
Proteínas %:	17%
Cenizas %:	1,9%
Azúcares %:	4%

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas B1*	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	< 4 p.p.b.
Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria Monocytogenes	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

\*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 1881/2006, modificado por el Reglamento 165/2010.

## ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

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

## VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	547 kcal (2280 kJ)
Grasa total	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 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 18 meses de su fecha de fabricación.

## ENVASADO

Detección de metales.

En botes de plástico de 5, 10 ó 20 kg o en bloques de 6 ó 7kg.

Envases de plástico aptos para alimentación.

## 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.G.S.E.A.A.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco. Reservar de sitios soleados.

## MODO DE EMPLEO

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

## REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A. 23.00029/A

ELABORADO POR:

FECHA: 03-03-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 03-03-2020



LISTA DE ALÉRGENOS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
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 <sub>2</sub> .		X		
Altramucos y productos a base de altramucos		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
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		
OMG		X		

ELABORADO POR:

FECHA: 03-03-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 03-03-2020