

TURRÓN CREMA DE ALMENDRA  
SIN AZÚCARES AÑADIDOS

## 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.

## INGREDIENTES

**Almendra** Tostada (64%), Edulcorantes (35%) (Maltitol (80 %) y Sorbitol (20 %)) y Albúmina de **huevo**.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por el tostado de la almendra repelada, dosificación de sorbitol-maltitol 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

<b>Humedad %:</b>	2%
<b>Grasa %:</b>	35%
<b>Proteínas %:</b>	17%
<b>Cenizas %:</b>	1,9%
<b>Azúcares %:</b>	4%

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

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

## ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

<b>ASPECTO</b>	Masa de color marrón
<b>SABOR</b>	Almendra tostada
<b>OLOR</b>	Almendra tostada

## VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

<b>Valor energético</b>	<b>500 kcal (2080 kJ)</b>
<b>Grasa total</b>	<b>36 g</b>
<i>De las cuales saturadas</i>	3 g
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>44 g</b>
<i>de los cuales azúcares</i>	3 g
<b>Proteínas</b>	<b>17 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,02 g</b>

## 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 pastillas de 200 y 300 g.  
En botes de plástico de 6, 10 ó 20 kg.  
Envases de plástico aptos para la 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			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			
	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			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		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

	OTRAS SUSTANCIAS			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			
	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