

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	ESP 0133005
		Rev: 16
		Fecha rev: 20/11/2019
		Pág: 1 de 2
		EAN 13: 8410495080340
PRODUCTO: TURRÓN YEMA QUEMADA 300g – Calidad suprema		

DESCRIPCIÓN

Barra de turrón de pasta de almendras con yema quemada por la parte superior e inferior.

INGREDIENTES

Almendra (52%), azúcar, yema de **huevo** (5%), **nata**, jarabe de glucosa-fructosa, conservador: sorbato potásico, aroma de vainilla, colorante natural: beta-caroteno.

Puede contener trazas de **avellana**, **nuez** y **pistacho**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Peso neto (g)	300 ± 18	Valor Energético por 100g	1973 kJ/472 kcal
Profundo (mm)	20 ± 5	Grasas	26g
Ancho (mm)	180 ± 10	de las cuales Saturadas	6,75g
Alto (mm)	80 ± 5	Hidratos de Carbono	48g
		de los cuales Azúcares	43g
		Proteínas	11g
		Sal	0.05g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Enterobacterias</i> ufc / gr	< 100	<i>Hongos y levaduras</i> ufc/gr	< 1000
<i>Escherichia Coli</i> / gr	Ausencia	<i>Salmonella</i> / 25 gr	Ausencia
<i>Staphylococcus Aureus</i> /gr	Ausencia	<i>Shigella</i> / 25 gr	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/gr	< 100		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Característico a mazapán con yema de huevo y recubierto con azúcar quemado.
COLOR	Marrón anaranjado, diferentes tonos en función del quemado.
ASPECTO	Blando.

VIDA ÚTIL

18 meses en envase original cerrado y en las condiciones de conservación especificadas.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	ESP 0133005
		Rev: 16
		Fecha rev: 20/11/2019
		Pág: 2 de 2
		EAN 13: 8410495080340
PRODUCTO: TURRÓN YEMA QUEMADA 300g – Calidad suprema		

INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

TIPO DE ENVASE: Primer recubrimiento del turrón con celofán, CCB de 40 micras, apto para uso alimentario. Este se apoya sobre un tablero de 182x75x3 mm con cantos redondos y marcada con serigrafía en color marrón por una cara. Todo esto se envasa al vacío con una bolsa de 85 x 260 x 27mm.

EAN 13: 8410495080340

DISTRIBUCIÓN: 16 barras por embalaje de expedición.

EMBALAJE EXPEDICIÓN: Caja de cartón expositora (380x215x90 mm)

DUN 14: 18410495080347

CARACTERÍSTICAS DEL PALETIZADO

TIPO DE PALET (m)	0.8 x 1.20 m
DISTRIBUCIÓN (BASE x ALTURA)	11 x 10= 110 cajas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar y transportar en lugar fresco y seco.

OBSERVACIONES

El producto y las materias primas que intervienen en su composición, no deben contener sustancias extrañas y deben cumplir la vigente reglamentación española y las directivas de la CEE, en lo referente a pesticidas, antibióticos, metales pesados, aflatoxinas, drogas, radioactividad, ausencia de patógenos, así como sustancias perjudiciales para la salud. Asimismo, se garantiza que las materias primas, no provienen de organismos genéticamente modificados (OMG). Los alérgenos se encuentran indicados en los ingredientes destacados en **negrita**.