

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Cód.: FTP33 Revisión: 1 Página: 1 / 2	APROBADA POR: DEPARTAMENTO DE CALIDAD
	CROCANTI DE ALMENDRA 60% DE AZÚCAR	FECHA: 25/09/15	EXCLUSIVAS DIPER

DESCRIPCIÓN	Mezcla de granillo de almendra tostada y azúcar cristalizada en proporción aproximada de 40% almendra y 60% azúcar, respectivamente.			
POBLACIÓN DESTINO	Toda población en general excepto alérgicos a los frutos de cáscaras.			
USO ESPERADO	Consumo directo, sin manipulación previa.			
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA				
DETERMINACIÓN	VALOR MEDIO			
Almendra repelada, tostada y seleccionada	40%			
Azúcar blanquilla	60%			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
Gránulos de tamaño uniforme entre 1 y 5 mm, color marrón típico de almendra tostada, olor característico de almendra tostada con azúcar y sabor característico de almendra tostada con azúcar.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Grasas	> 20%	Enterobacteriaceae totales (NMP) / g	< 100 ufc	
Proteínas	> 9,0%	Escherichia coli / g	ausencia	
Cenizas	< 2,2%	Staphylococcus aureus (Dnasa, coagulasa y fosfatasa +) / g	ausencia	
Humedad	< 5,0%	Salmonella / shigella ufc / g	ausencia	
Aflatoxinas B1	< 2 ppb	Mohos y levaduras ufc / g	< 1.000 ufc	
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb			
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g				
Valor energético	500 kCal	Colesterol	0 mg	
	2.094 kJ	Sodio	0,00 g	
Proteínas	10 g		mg	CDR*
Hidratos de carbono	62 g	Vitamina E	10,6	106%
de los cuales azúcares	62 g	Vitamina B2 riboflavina	0,32	20%
Fibra alimentaria	3 g	Calcio	99	12%
Grasas	23 g	Hierro	1,7	12%
de las cuales saturadas	2 g	Fósforo	192	24%
Monoinsaturadas	15 g	Magnesio	110	37%
Poliinsaturadas	5 g	*CDR: Cantidad diaria recomendada		
LEGISLACIÓN APLICABLE				
<ul style="list-style-type: none"> • Código alimentario español. Capítulo 3.23.39 • NORMA DE ETIQUETADO: Real Decreto 1334/1999 del 31/7/99 (BOE 24/8/00) y modificaciones. Reglamento UE 1169/2011 de información al consumidor. • No OGM: no entra en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 				
INFORMACIÓN LOGÍSTICA				
CODIFICACIÓN ARTÍCULO	EAN 13	ITF 14	MEDIDAS CAJA (mm)	PALETIZACIÓN
ENVASADO	Bolsa de material plástico (con o sin vacío) APTA para contacto y caja de cartón exterior			
LOTEADO	Cinco dígitos, los dos primeros correspondientes a los últimos dígitos del año en curso y los otros tres, al día juliano de envasado			
VIDA ÚTIL	6 meses desde la fecha de fabricación			
CONSERVACIÓN	En lugar fresco y seco, resguardado de la luz			
ETIQUETADO	Ingredientes: AZÚCAR Y ALMENDRA TOSTADA (40%). OTRA INFORMACIÓN: Denominación de producto, fabricante, lote, consumo preferente, peso neto y bruto, nº RSI (2116363/A) y EAN 128 (numérico y de barras).			



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CROCANTI DE ALMENDRA 60% DE AZÚCAR

Cód.: FTP33
Revisión: 1
Página: 2 / 2

FECHA: 25/09/15

APROBADA POR:
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

EXCLUSIVAS DIPER

TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS

INGREDIENTE ALERGÉNICO	1	2	3	OBSERVACIONES
Cereales con gluten o derivados *1	-	-	-	
Crustáceos o derivados	-	-	-	
Huevos o derivados*4	-	-	SI	
Pescados o derivados	-	-	-	
Cacahuets o derivados	-	-	-	
Soja o derivados*6	-	-	SI	
Leche o derivados (incluida la lactosa)*5	-	-	SI	
Frutos de cáscara o derivados*2	SI	-	SI	Almendra (ingdte.)
Apio o derivados	-	-	-	
Mostaza o derivados	-	-	-	
Granos de sésamo o derivados*7	-	-	SI	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos*3	-	-	SI	
Altramuces y derivados	-	-	-	
Moluscos y derivados	-	-	-	

LEYENDA

- (*1) trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas
- (*2) almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados: ALMENDRAS (ingrediente de turrónes DUROS/BLANDOS/MAZAPANES/CROCANTIS y NUECES (usadas en la línea de turrón de OBRADOR/MAZAPÁN)
- (*3) en concentraciones superiores a 10 mg/Kg. o 10 mg/l expresado como SO₂: SULFITOS (ingrediente usado en proceso de confitado de frutas)
- (*4) CLARA DE HUEVO (usada en la línea de turrón DURO/BLANDO/TORTAS) y YEMA DE HUEVO (usada en línea de turrón de OBRADOR/MAZAPÁN)
- (*5) LECHE EN POLVO (usada en la línea de turrón de OBRADOR/MAZAPÁN) y COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE (usada en la línea de turrón de chocolate)
- (*6) COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE (contiene lecitina de soja; usada en la línea de turrón de chocolate)
- (*7) SÉSAMO (se usa en la línea de DURO / TORTA)

- ¿Es ingrediente del producto?
- ¿Está presente en nuestras instalaciones y/o comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo?
- ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?

ETIQUETABLE NO ETIQUETABLE

DIAGRAMA DE FLUJO

