	DOCUMENTO	FT 01
	FICHA TÉCNICA: TURRÓN DURO AL ESTILO RAFA GORROTXATEGI	Revisión: 01
		Fecha: 26/07/2018
		Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN	<p>Seleccionamos ingredientes de primera calidad para elaborar artesanalmente nuestro turrón duro, con un 65% de almendras Marcona, excelente miel, azúcar y clara de huevo. Utilizamos las mejores almendras de la variedad Marcona, para conseguir un turrón de calidad excepcional, crujiente y con un sabor incomparable.</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



ENVASADO, PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

CÓDIGO INTERNO	CÓDIGO EAN 13	PESO NETO ENVASE	UNIDADES POR ESTUCHE	UNIDADES POR CAJA
1001	8453632010015	250g	1	12
ENVASADO	Sistema al vacío, material polietileno+poliamida apto para estar en contacto con alimentos.			
DURACIÓN MÍNIMA	12 meses desde la fecha de fabricación.			
CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura inferior a 20º C.			
ETIQUETADO	INGREDIENTES: ALMENDRA tostada marcona 65%, azúcar, miel 12%, clara de HUEVO y oblea (almidón de patata y lecitina de girasol). Puede contener trazas de SÉSAMO.			
	ALÉRGENOS: SIN GLUTEN. Contiene ALMENDRA y HUEVO. Puede contener trazas de SÉSAMO.			
	OTRA INFORMACIÓN: Denominación del producto, turrón duro, calidad suprema, fabricante, lote, fecha caducidad, peso neto, código EAN 13, ingredientes en castellano, inglés y euskera, mención SIN GLUTEN.			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		CARACTERÍSTICAS FÍSICAS
PARAMETRO	LÍMITE	No contiene cuerpos extraños. Actividad de agua <0,8
<i>Enterobacterias/Coliformes</i>	10 ² ufc/gramo	
<i>E. Coli</i>	Ausencia/gramo	
<i>S. Aureus</i>	Ausencia/gramo	
<i>Salmonella/Shigella</i>	Ausencia/ 25 gramos	
<i>Mohos y levaduras</i>	10 ³ ufc/gramo	

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CONTAMINANTES
Cumple con la reglamentación vigente respecto a plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (Reglamento (CE) Nº 396/2005) y la reglamentación vigente respecto contaminantes en alimentos (Reglamento 1881/2006).
DECLARACIÓN IRRADIACIÓN
Los productos elaborados en RAFA GORROTXATEGI no han experimentado ningún tratamiento de irradiación.
DECLARACIÓN OGM
Los productos elaborados en RAFA GORROTXATEGI no contienen o no se han producido a partir de ingredientes modificados genéticamente y por tanto puede garantizarse que están libres de OGM.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales/ Nutrition facts	Por 100 g/ Amount per 100g	Por ración/ Amount per Serving 30g	% IR*/ % Daily Value per Serving*
Valor energético/ Calories(kJ/kcal)	2303 kJ/ 550 kcal	691 kJ/165 kcal	8
Total Grasas/ Total Fat (g)	37,00	11,10	16
De las cuales ácidos grasos Saturados/ Saturated Fat (g)	3,00	0,90	5
Hidratos de Carbono / Total carbohydrate (g)	37,00	11,10	4
De los cuales azúcares /Sugars (g)	35,00	10,50	12
Fibra alimentaria /Dietary Fiber (g)	4,00	1,20	5
Proteínas/Protein (g)	16,00	4,80	10
Sal/Salt (g)	0	0	0


	DOCUMENTO	FT 01
	FICHA TÉCNICA: TURRÓN DURO AL ESTILO RAFA GORROTXATEGI	Revisión: 01
		Fecha: 26/07/2018
		Página 2 de 2

TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS				
INGREDIENTE ALERGÉNICO	1	2	3	INGREDIENTE ETIQUETABLE
Cereales que contengan gluten o derivados* ¹				
Crustáceos o derivados	-			
Huevos o derivados	Si			Clara de huevo
Pescados o derivados	-			
Cacahuets o derivados	-			
Soja o derivados	-			
Leche o derivados (incluida lactosa)	-			
Frutos de cáscara o derivados* ²	Si			Almendra
Apio o derivados	-			
Mostaza o derivados	-			
Granos de sésamo o derivados	-	Si		Sésamo, presente en otros productos de la misma línea.
Anhídrido sulfuroso y sulfitos* ³	-			
Altramuces y derivados	-			
Moluscos y derivados	-			
OBSERVACIONES				
(*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. (*3) en concentraciones superiores a 10mg/kg. o 10mg/l expresado como SO ₂				
1) ¿Es ingrediente directo del producto? 2) ¿Está presente en nuestras instalaciones y comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo? 3) ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?				
	ETIQUETABLE			
	NO ETIQUETABLE			