	DOCUMENTO	FT 08
	FICHA TÉCNICA:	Revisión: 01
	TURRÓN DE TRUFA CON RON Y PASAS	Fecha: 26/07/2018
		Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN	<p>Elaboramos artesanalmente este turrón de trufa negra, que mezcla el amargor del chocolate negro, la potencia del ron y el dulzor de las uvas pasas consiguiendo un interesante contraste. Seleccionamos el mejor ron de caña de azúcar que combina excelentemente con nuestro chocolate negro, elaborado con maestría artesana.</p>
--------------------	--



ENVASADO, PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

CÓDIGO INTERNO	CÓDIGO EAN 13	PESO NETO ENVASE	UNIDADES POR ESTUCHE	UNIDADES POR CAJA
1008	8453632010084	250g	1	12
ENVASADO	En flow pack, material polietileno+poliamida apto para estar en contacto con alimentos.			
DURACIÓN MÍNIMA	5 meses desde la fecha de fabricación.			
CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura inferior a 20º C.			
ETIQUETADO	<p>INGREDIENTES: Cobertura chocolate negra (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), NATA, praline de ALMENDRA (ALMENDRA y azúcar), ALMENDRA, cobertura chocolate LECHE (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), ron 5,06%, MANTEQUILLA, azúcar, pasas 3,37% (pasas y SULFITOS), agua, azúcar invertido, manteca cacao, claras de HUEVO, jarabe de glucosa, sal. SIN GLUTEN.</p> <p>ALÉRGICOS: SIN GLUTEN. Contiene SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS Y HUEVO.</p> <p>OTRA INFORMACIÓN: Denominación del producto, turrón diverso, calidad suprema, fabricante, lote, fecha caducidad, peso neto, código EAN 13, ingredientes en castellano, inglés y euskera, mención SIN GLUTEN.</p>			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS
PARAMETRO	LÍMITE	
Enterobacterias/Coliformes	10 ² ufc/gramo	No contiene cuerpos extraños. Actividad de agua <0,8.
E. Coli	Ausencia/gramo	
S. Aureus	Ausencia/gramo	
Salmonella/Shigella	Ausencia/ 25 gramos	
Mohos y levaduras	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)	2079 kJ/ 497kcal	623 kJ/ 149 kcal	7
Total Grasas/ Total Fat (g)	35	10	15
De las cuales ácidos grasos Saturados/ Saturated Fat (g)	16	4,8	24
Hidratos de Carbono / Total carbohydrate (g)	35	11	4
De los cuales azúcares /Sugars (g)	34	10	11
Fibra alimentaria /Dietary Fiber (g)	4,5	1,4	5

	DOCUMENTO	FT 08
	FICHA TÉCNICA: TURRÓN DE TRUFA CON RON Y PASAS	Revisión: 01
		Fecha: 26/07/2018
		Página 2 de 2

Proteínas/Protein (g)	5,8	1,7	3
Sal/Salt (g)	0,03	0,01	0,17

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			HUEVO
Pescados o derivados	-			
Cacahuets o derivados	-			
Soja o derivados	Si			Lecitina de SOJA
Leche o derivados (incluida lactosa)	Si			LECHE, MANTEQUILLA
Frutos de cáscara o derivados* ²	Si			ALMENDRA
Apio o derivados	-			
Mostaza o derivados	-			
Granos de sésamo o derivados	-			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos* ³	Si			Sulfitos
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?				
<input type="checkbox"/>	ETIQUETABLE			
<input type="checkbox"/>	NO ETIQUETABLE			