

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación del producto

Turrón selection cosecha propia: turrón crocanti con chocolate, turrón duro, turrón blando y turrón yema tostada

Categoría Comercial

Calidad Suprema

Peso neto

370g



Otros Claims Aplicables

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Ingredientes

- Turrón blando:** ALMENDRAS tostadas (67%) (España), miel (16,5%), azúcar, estabilizante (E471), CLARA DE HUEVO. Puede contener CACAHUETES, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA .
- Turrón duro:** ALMENDRA (63%) (España), miel (18,7%), azúcar, oblea [fécula de patata, aceite de girasol]. CLARA DE HUEVO. Puede contener CACAHUETES, SÉSAMO, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA , LECHE, SOJA.
- Turrón crocanti con chocolate:** ALMENDRAS (50%) (España), azúcar, cobertura de chocolate con LECHE (12,3%) [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitinas de SOJA y girasol), aroma natural de vainilla, Cacao 35% mínimo]. Miel, oblea [fécula de patata, aceite de girasol]. Puede contener CACAHUETES, SÉSAMO, HUEVO, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA .
- Turrón yema tostada:** Azúcar, ALMENDRA (41%) (España), agua, YEMA en polvo, jarabe de glucosa, conservador (E-200), aroma, YEMA (13%). Puede contener LECHE, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA .

Composición Cuantitativa: 6498-Turrón blando

Ingredientes	%
almendras tostadas	67,000
miel	16,500
azúcar	15,900
E471	0,450
clara de huevo	0,150

Composición Cuantitativa: 6598-Turrón duro

Ingredientes	%
almendra	63,000
miel	18,700
azúcar	16,140
oblea	2,000
clara de huevo	0,160

Composición Cuantitativa: 6505-Turrón crocanti con chocolate

Ingredientes	%
almendras	50,000
azúcar	28,770
cobertura de chocolate con leche	12,440
miel	8,140
oblea	0,500

Composición Cuantitativa: 6485-Turrón yema tostada

Ingredientes	%
azúcar	44,250
almendra	41,000
agua	6,450
yema en polvo	5,310
jarabe de glucosa	2,830
E-200	0,150
aroma	0,010

Información adicional: 6598-Turrón duro

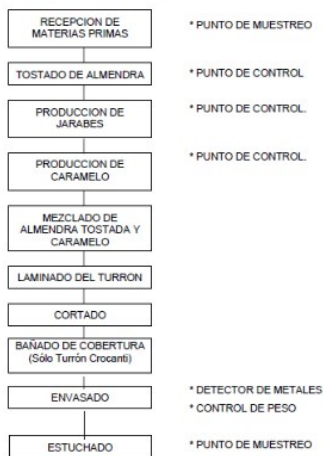
Estos porcentajes están referidos a la formulación de este producto, hay que tener en cuenta que la mezcla almendra tostada-caramelo no es homogénea al 100%, en muestreos aislados el porcentaje de almendra podrá variar en dicha cifra, cumpliendo siempre lo marcado en la R.T.S.

Información adicional: 6485-Turrón yema tostada

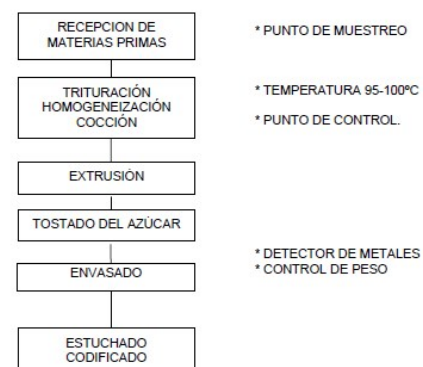
Contenido total de almendra a producto final 41%, debido a la captación de agua de la masa de fabricación

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Turrón Duro/ Turrón crocanti con chocolate con leche:



Turrón Yema:



Turrón Blando:



CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Turrón crocanti con chocolate: Tableta característica. Mezcla de almendra y caramelo tostado con talón de chocolate.
 Turrón duro: Tableta característica. Oblea blanca percibiéndose en los laterales la mezcla de almendra y caramelo.
 Turrón blando: Tableta característica. Color pardo.
 Turrón yema tostada: Tableta característica de color amarillo con la superficie tostada.

Olor

Turrón crocanti con chocolate: Almendra tostada, caramelo y chocolate.
 Turrón duro: Almendra tostada y miel
 Turrón blando: Almendra tostada y miel
 Turrón de yema tostada: Yema y azúcar tostado

Sabor

Turrón crocanti con chocolate: Dulce, con sabor típico a almendra y chocolate.
 Turrón duro: Dulce con sabor típico a almendra tostada
 Turrón blando: Dulce con sabor típico a almendra
 Turrón yema tostada: Dulce, la primera sensación es de azúcar tostado

Textura

Turrón crocanti con chocolate: Homogénea, crujiente y quebradiza a temperatura ambiente
 Turrón duro: Homogénea, crujiente y quebradiza a temperatura ambiente
 Turrón blando: Homogénea, suave al paladar, sin que se perciba granulosa.
 Turrón de yema tostada: Característica, sin que se aprecie el producto apelmazado.

Parámetros de calidad: 6498-Turrón blando

Características	Parámetro	Método de análisis	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad	KARL FISCHER'S	4,5	Max 4,5	%
	Proteína	KJELDAHL	12	Min 12,0	%
	Grasas	SOXHLET	34	Min 34,0	%
	Cenizas	Calcincion	2,5	Max 2,5	%
MICROBIOLÓGICOS	Enterobacterias	Basado en ISO 4831	Max 100		ufc/g
	<i>E.coli</i>	Basado en ISO 4831	Ausencia		ufc/g
	<i>S.aureus</i>	Basado en ISO 6888	Ausencia		ufc/g
	Mohos y levaduras	Basado en ISO 7954	Max 1000		ufc/g
	Salmonella/Shigella	Basado en ISO 6579	Ausencia		ufc/ 25 g

Parámetros de calidad: 6598-Turrón duro

Características	Parámetro	Método de análisis	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad	KARL FISCHER'S	5	Max 5	%
	Proteína	KJELDAHL	11	Min 11	%
	Grasas	SOXHLET	32,5	Min 32,5	%
	Cenizas	Calcincion	2,2	Max 2,2	%
MICROBIOLÓGICOS	Enterobacterias	Basado en ISO 4831	Max 100		ufc/g
	<i>E.coli</i>	Basado en ISO 4831	Ausencia		ufc/g
	<i>S.aureus</i>	Basado en ISO 6888	Ausencia		ufc/g
	Mohos y levaduras	Basado en ISO 7954	Max 1000		ufc/g
	Salmonella/Shigella	Basado en ISO 6579	Ausencia		ufc/ 25 g

Parámetros de calidad: 6505-Turrón crocanti con chocolate

Características	Parámetro	Método de análisis	Valor	Tolerancia	Unidad
MICROBIOLÓGICOS	Enterobacterias	Basado en ISO 4831	Max 100		ufc/g
	<i>E.coli</i>	Basado en ISO 4831	Ausencia		ufc/g
	<i>S.aureus</i>	Basado en ISO 6888	Ausencia		ufc/g
	Mohos y levaduras	Basado en ISO 7954	Max 1000		ufc/g
	Salmonella/Shigella	Basado en ISO 6579	Ausencia		ufc/ 25 g

Parámetros de calidad: 6485-Turrón yema tostada

Características	Parámetro	Método de análisis	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad	KARL FISCHER'S	13	Max 13	%
	Proteína	KJELDAHL	7,5	Min 7,5	%
	Grasas	SOXHLET	22	Min 22	%
	Cenizas	Calcinacion	2,5	Max 2,5	%
	Ácido Sórbico	H.P.L.C	1500	C.V (%) Método	ppm
MICROBIOLÓGICOS	Enterobacterias	Basado en ISO 4831	Max 100		ufc/g
	<i>E.coli</i>	Basado en ISO 4831	Ausencia		ufc/g
	<i>S.aureus</i>	Basado en ISO 6888	Ausencia		ufc/g
	Mohos y levaduras	Basado en ISO 7954	Max. 1000		ufc/g
	Salmonella/Shigella	Basado en ISO 6579	Ausencia		ufc/ 25 g

Alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente	Contaminación cruzada
	Si	No	Si	No		
Cereales con gluten		X		X		
Crustáceos		X		X		
Pescado		X		X		
Huevo	X		X		clara de huevo, yema, yema en polvo	huevo
Soja	X		X		lecitinas de soja y girasol	soja
Lacteos y derivados	X		X		leche entera en polvo	leche
Cacahuets		X	X			cacahuets
Frutos de cáscara	X		X		almendra, almendras, almendras tostadas	otros frutos de cáscara
Apio		X		X		
Mostaza		X		X		
Sésamo		X	X			sésamo
Sulfitos		X		X		
Altramuces		X		X		
Moluscos		X		X		

Condiciones de conservación

Conservar en un lugar fresco y seco

Consumo preferente

12 meses a partir de la fecha de fabricación

Condiciones de consumo

Consumo Directo

Análisis nutricional medio

	Turrón blando Por 100 g	Turrón duro Por 100 g	Turrón crocanti con chocolate Por 100 g	Turrón yema tostada Por 100 g
Valor energético (kJ-kcal)	2315-557	2289 - 550	2284-548	1978 - 473
Grasas (g)	39	36	34	25
AG saturados (g)	4	3	4	3
Hidratos de carbono (g)	30	38	48	49
Azúcares (g)	27	29	39	47
Fibra alimentaria (g)	7	7	5	2
Proteínas (g)	18	15	10	12
Sal (g)	0,1	0,1	0	0