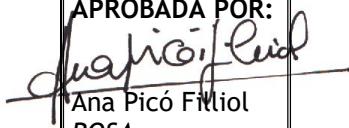


| | | | |
|---|---|---|--|
|  TURRONES PICÓ, S. A. Jijona (Alicante) | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROCANTI DE ALMENDRA (60% azúcar) | PC-FT-02-510 Revisión: 12 06/02/2025 Página: 1 / 2 | APROBADA POR:  Ana Picó Filiol RQSA |
|---|---|---|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| DESCRIPCIÓN | Mezcla de granillo de almendra tostada y azúcar cristalizada en proporción aproximada de 40% almendra y 60% azúcar. |
| POBLACIÓN DESTINO | Toda población en general excepto alérgicos a sus ingredientes o trazas |
| USO ESPERADO | Consumo directo o ingrediente para otras fabricaciones industriales o no (helado, postres, pastelería). |
| 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. |

| COMPOSICIÓN | |
|-----------------------------|-----|
| Azúcar blanquilla | 60% |
| Almendra repelada y tostada | 40% |

| VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g | | | |
|---|----------------------|-------------------|--------|
| Valor energético | 2.101 kJ 506 kCal | Fibra alimentaria | 2,8 g |
| Grasas | 23 g | Colesterol | 0 mg |
| de las cuales saturadas | 2,0 g | Vitamina D | 0 mcg |
| grasas trans | 0,0 g | Sodio | 7 mg |
| Hidratos de carbono | 62 g | Calcio | 93 mg |
| de los cuales azúcares | 62 g | Hierro | 1,8 mg |
| Azúcares añadidos | 60 g | Potasio | 270 mg |
| Proteínas | 10 g | - | - |
| Sal | 0,02 g | - | - |

| ETIQUETADO | |
|---------------------|---|
| ENVASADO | Bolsa de material plástico APTO para contener alimentos (con o sin vacío) 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 (AA.DDD). |
| VIDA ÚTIL | 6 meses desde la fecha de fabricación |
| CONSERVACIÓN | En lugar fresco y seco, resguardado de la luz. |
| ETIQUETADO | <p>Ingredientes: AZÚCAR Y ALMENDRA TOSTADA (40%).</p> <p><u>Alérgenos (UE):</u> Contiene frutos de cáscara (almendra)</p> <p><u>Alérgenos (EEUU):</u> Contiene frutos de cáscara (almendra).</p> <p><u>OTRA INFORMACIÓN:</u> Denominación de producto, fabricante, lote, consumo preferente, número de RSI (21.16363/A), peso neto y bruto, referencia interna del cliente, código DUN14 y EAN 128 (numérico y de barra).</p> |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | |
|--|----------|--|------------------|--|
| Humedad | < 5% | Enterobacteriaceae totales | < 100 ufc/g | |
| Aflatoxinas B1 | < 8 ppb | Escherichia coli | <10 ufc/g | |
| Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) | < 10 ppb | Staphylococcus aureus | <10 ufc/g | |
| Granulometría 1-5mm | 90 +/-5% | Salmonella-Shigella | No detectado/25g | |
| - | - | Listeria monocytogenes | < 100 ufc/g | |
| - | - | Mohos y levaduras | < 1.000 ufc/g | |

| INFORMACIÓN LOGÍSTICA | | | | | |
|------------------------------|-------------------|---------------|----------------|---------------------|----------------------------|
| CÓDIGO | PESO NETO | EAN 13 | EAN 14 | MEDIDAS (mm) | PALETIZACIÓN |
| 0267 | 2 b/ 10 Kg / caja | 8412115022679 | 18412115022676 | 555x165x460 | 24 c/ (8 base x 3 altura) |
| 0954 | 1 b/10 Kg | 8412115009540 | 18412115009547 | 500x325x140 | 50 c/ (5 base x 10 altura) |
| 1016 | 10b/ 1 Kg / caja | 8412115010164 | 18412115010161 | 210x300x400 | 50 c/ (10 base x 5 altura) |
| 0240 | 6 b x 500 g | 8412115022402 | 18412115022409 | 272x202x100 | 98 c/ (14 base x 7 altura) |



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CROCANTI DE ALMENDRA (60% azúcar)

PC-FT-02-510

Revisión: 12

06/02/2025

Página: 2 / 2

APROBADA POR:

Ana Picó Filloy
RQSA

TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS

| INGREDIENTE ALERGÉNICO | 1 | 2 | 3 | OBSERVACIONES |
|---|----|---|----|--------------------|
| Cereales con gluten* ^{1*a} | - | - | - | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos* ^a | - | - | - | |
| Huevos y productos a base de huevo* ^a | - | - | Sí | |
| Pescados y productos a base de pescado* ^{2*a} | - | - | - | |
| Cacahuates y productos a base de cacahuete* ^a | - | - | - | |
| Soja y productos a base de soja* ^{3*a} | - | - | Sí | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)* ^{4*a} | - | - | Sí | |
| Frutos de cáscara* ^{5*a*b} | Sí | - | Sí | Almendra (ingdte.) |
| Apio y productos derivados | - | - | - | |
| Mostaza y productos derivados | - | - | - | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | - | - | Sí | |
| Dióxido de azufre y sulfitos* ⁶ | - | - | Sí | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | - | - | - | |
| Moluscos y productos a base de moluscos* ^a | - | - | - | |

LEYENDA

(*1) trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

(*2) salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

(*3) salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocopherol natural, acetato de d-alfa tocopherol natural y succinato de d-alfa tocopherol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

(*4) salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.

(*5) es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfónigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

(*6) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

(*a) alérgenos incluidos en lista FALCPA (EEUU): leche, huevo, pescado (específica sp.), crustáceos (específica sp.), frutos de cáscara, trigo, cacahuete y soja.

(*b) frutos secos (específica tipo) Almendra, nuez de haya, castañas de Pará o coquitos, nuez de nogal blanco, anacardo, castaña, fruto de Chinquapin, coco, avellana, nuez de Ginkgo, Nuez de Hickory, pecan o Pecana, lichi, nuez de macadamia, piñón, pili, pistacho, karité y nuez.

1) ¿Es ingrediente del producto?

2) ¿Está presente en nuestras instalaciones y/o 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

LEGISLACIÓN APLICABLE

- El producto cumple con las Normativas de la Legislación Alimentaria Española y de la Comunidad Económica Europea aplicables.
- El producto cumple con la Norma de información alimentaria al consumidor (Reglamento (UE) 1169/2011 y modificaciones posteriores).
- El material de envasado cumple con las Normas relativas a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (UE) 1282/2011 y posteriores modificaciones).
- El producto cumple con la Normativa Europea relativa al contenido máximo en plaguicidas y contaminantes (Reglamento (UE) 396/2005 y 2023/915, y posteriores modificaciones).
- Se certifica que el producto no contiene OGM's y por tanto no aplican los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.
- Se certifica que el producto no ha sido irradiado y por tanto no aplica el RD 348/2001.
- El producto cumple con los requisitos de higiene alimentaria de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la FDA (FSMA).