

DENOMINACIÓN	FIGURITAS DE MAZAPÁN CALIDAD SUPREMA		
	Masa homogénea de MAZAPAN formada adquiriendo diversos dibujos y formatos.		
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	El producto se elabora mediante los procesos de amasado, moldeado, horneado y envasado		
R.S.I.	23.01070 / A. TURRONES Y MAZAPANES		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA			
INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA		
Almendra (45%)	Ingrediente		
Azúcar	Ingrediente		
Agua	Ingrediente		
Jarabe de sorbitol (E-420)	Estabilizante (E-420)		
Ácido sórbico (E-200)	Conservador (E-200)		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL			
Valores medios por 100 g			
Valor energético	2001 kJ/479 kcal		
Grasas	25 g		
de la cuales Saturadas:	2,2 g		
Hidratos de carbono	56 g		
de los cuales Azúcares:	52 g		
Proteínas	12 g		
Sal	0.0 g		
CONTROLES DE CALIDAD			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	VALOR MEDIO	TOLERANCIA
Humedad	%		≤11'0 %
Peso unitario aproximado (Valor medio)	g	17 ±5	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	TOLERANCIA	
Grasas	%	≥24'0	
Proteínas	%	≥8'0	
Cenizas	%	≤1'5	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	TOLERANCIA	
Enterobacteriaceae Totales	Ufc/g	≤100 ufc/g	
Mohos Y Levaduras	Ufc/g	≤500 ufc/g	
Investigación Salmonella ssp	Ufc/25g	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ufc/g	≤100 ufc/g	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
ESPECIFICACIÓN		VALOR		
Color		Claro y tostado parte superior Típico del mazapán		
Olor y Sabor		Típico a mazapán		
Textura		Refinada y suave		
VIDA ÚTIL	DURACIÓN DEL PRODUCTO:		8 meses desde su fabricación en condiciones de envasado originales, salvo producto envasado en formato <i>Bolsa rilsan</i> , cuya vida útil será de 5 meses desde su fabricación en condiciones de envasado originales.	
	FORMA DE INDICARLO:		Mes/año. Leyenda "Consumir preferentemente antes del fin de ..."	
	SITUACIÓN:		Lateral envase	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN		<p>Se mantenga en un lugar FRESCO Y SECO No almacenar en condiciones de refrigeración o congelación No se exponga a cambios bruscos de Temperatura Se preserve de la luz solar Sea conservado en su envase original Sea manipulado de acuerdo a las normas higiénicas aplicables Transporte fresco y seco, limpio y libre de olores, plagas y productos no alimentarios</p>		
DETERMINACIÓN DEL USO		<p>La población a la que va destinado comprende desde niños capaces de ingerir alimentos sólidos hasta ancianos, excepto las personas con intolerancia a determinados alimentos declarados a continuación El producto se consume directamente, sin tratamiento previo</p>		
POSIBLES INTOLERANCIAS		SÍ	CUALES	Almendra, Trigo
INFORMACIÓN ALERGÉNICA				
Ingrediente alergénico	Contiene (SI / NO)	Posibles trazas (SI/NO)	Ingrediente dónde se encuentra el alérgeno	Declarado en etiqueta (SI/NO)
Cereales que contengan gluten* / derivados	NO	SÍ	Harina de trigo, presente en instalaciones	SÍ
Crustáceos / derivados	NO	NO		
Huevos / derivados	NO	NO		
Pescados / derivados	NO	NO		
Cacahuets / derivados	NO	NO		
Soja / derivados	NO	NO		
Leche / derivados (incluida la lactosa)	NO	NO		
Frutos de cáscara ** / derivados	SÍ		Almendras	SÍ
Apio / derivados	NO	NO		
Mostaza / derivados	NO	NO		
Granos de sésamo / derivados	NO	NO		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos***	NO	NO		
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO		
Moluscos y productos a base de molusco	NO	NO		

<p>*trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas</p> <p>**almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia</p> <p>***en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO₂</p>	
DECLARACIÓN GMO	<p>MAZAPANES DE JIJONA, S.L. informa que, el artículo indicado en este documento, no contiene ningún ingrediente modificado genéticamente y por tanto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.</p>
IRRADIACIÓN	<p>El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico.</p>
INFORMACIÓN RELATIVA A CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado IFS Food
REFERENCIAS LEGALES	<ul style="list-style-type: none"> • RD 1787/1982 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes. • Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. • Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos en alimentos • Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor. • Reglamento (UE) 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. • Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios. • Reglamento (UE) 2017/2158 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
ENVASADO	<p>El envasado empleado por la organización cumple con la legislación vigente aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. • Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos. <p><u>Envase primario:</u></p> <p>Flow pack individual de polipropileno, apto para uso alimentario ó</p> <p>Bolsa rilsan de poliamida, apta para uso alimentario.</p> <p><u>Envase secundario:</u></p> <p><i>Estuche:</i> Flow pack de polipropileno, apto para uso alimentario + Estuche cartón ⁽¹⁾ ó</p> <p>Blister⁽¹⁾ + Flow pack de polipropileno, apto para uso alimentario + Estuche cartón ⁽¹⁾</p> <p><i>Caja:</i> Bolsa de polietileno, apto para uso alimentario + Caja cartón (tapa+fondo)</p> <p>Diseño y cantidades a determinar por el cliente.</p> <p>⁽¹⁾ Suministrado por el cliente</p>