

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PASTEL DE GLORIA TRADICIONAL</b> Masa homogénea de MAZAPÁN con relleno de batata confitada azucarada, fina capa de merengue de clara de huevo, recubierto con azúcar glass.	
<b>TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS</b>	El producto es elaborado mediante los procesos de: amasado, moldeado, adición del relleno, careo, horneado, espolvoreado de azúcar y envasado.	
<b>R.S.I.</b>	23.01070 / A. TURRONES Y MAZAPANES	
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>FUNCIÓN TECNOLÓGICA</b>	
<b>MAZAPÁN (60 ± 5%) <i>Porcentajes orientativos</i></b>		
Almendra (55%)	Ingrediente	
Azúcar	Ingrediente	
Agua	Ingrediente	
Jarabe de glucosa	Ingrediente	
Sorbitol (E-420)	Estabilizante	
Ácido sórbico (E-200)	Conservador	
<b>RELLENO BATATA CONFITADA (35±5%) <i>Porcentajes orientativos</i></b>		
Batata (50%)	Ingrediente	
Azúcar	Ingrediente	
Jarabe de Glucosa	Ingrediente	
Ácido sórbico (E-200)	Conservador	
<b>COBERTURA DE MERENGUE (5±1%) <i>Porcentajes orientativos</i></b>		
Azúcar, agua y clara de huevo pasteurizada y deshidratada	Ingrediente	
<i>Una vez elaborado el producto, la proporción de los componentes no puede cuantificarse de forma aislada</i>		
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b> <b>Valores medios por 100 gr</b>		
Valor energético	1703 kJ / 406 kcal	
Grasas	16 g	
de las cuales Saturadas	1'3 g	
Hidratos de carbono	56 g	
de los cuales Azúcares	49 g	
Proteínas	7'8 g	
Sal	0'02 g	
<b>CONTROLES DE CALIDAD</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>		
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	VALOR MEDIO
Peso unitario aproximado (g) (Valor medio)	g	30±5
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	TOLERANCIA
Enterobacteriaceae Totales	Ufc/g	≤100 ufc/g
Mohos Y Levaduras	Ufc/g	≤500 ufc/g

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA  
PASTEL DE GLORIA TRADICIONAL

Investigación Salmonella ssp.	Ufc/25g	Ausencia/25g		
Listeria monocytogenes	Ufc/g	≤100ufc/g		
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>				
ESPECIFICACIÓN	VALOR			
Color	Claro y blanco azucarado Típico del mazapán			
Olor y Sabor	Típico a mazapán y batata			
Textura	Refinada y muy suave			
<b>VIDA ÚTIL</b>	DURACIÓN DEL PRODUCTO :	3 meses desde su fabricación en condiciones de envasado originales.		
	FORMA DE INDICARLO:	Mes/año. Leyenda “Consumir preferentemente antes del fin de ...”		
	SITUACIÓN:	Lateral envase		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</b>	Se mantenga en un lugar FRESCO Y SECO y libre de olores. 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.			
<b>DETERMINACIÓN DEL USO</b>	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.			
<b>POSIBLES INTOLERANCIAS</b>	SI	CUALES Almendra, huevo, trigo, soja, leche/derivados (incluida la lactosa), avellanas.		
<b>INFORMACIÓN ALERGÉNICA</b>				
<b>Ingrediente alergénico</b>	<b>Contiene (SI / NO)</b>	<b>Posibles trazas (SI/NO)</b>	<b>Ingrediente dónde se encuentra el alérgeno</b>	<b>Declarado en etiqueta (SI/NO)</b>
Cereales que contengan gluten* / derivados	NO	SI	Trigo: Presente en instalaciones	SÍ
Crustáceos / derivados	NO	NO		
Huevos / derivados	SI			SÍ
Pescados / derivados	NO	NO		
Cacahuetes / derivados	NO	NO		
Soja / derivados	NO	SÍ	Jarabe de glucosa	SÍ
Leche / derivados (incluida la lactosa)	NO	SI	Otro producto misma línea de fabricación	SÍ
Frutos de cáscara ** / derivados	SÍ	SÍ	Almendras Pasta de avellanas, otro producto, misma línea de fabricación	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 moluscos	NO	NO		
*trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas				

<b>**almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia</b> <b>***en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub></b>	
<b>DECLARACION GMO</b>	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 <b>Reglamento (CE) 1829/2003</b>
<b>IRRADIACION</b>	El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico.
<b>REFERENCIAS LEGALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Real Decreto 1787/ 1982</b> por que el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la elaboración y venta de turrone y mazapanes.</li><li>• <b>Reglamento (CE) 852/2004</b> relativo a la higiene de los productos alimenticios.</li><li>• <b>Reglamento (CE) 2073/2005</b> relativo a los criterios microbiológicos en alimentos.</li><li>• <b>Reglamento (UE) 2023/915</b> por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</li><li>• <b>Reglamento (CE) 1333/2008</b> sobre aditivos alimentarios.</li><li>• <b>Reglamento (UE) 1169/2011</b> sobre la información facilitada al consumidor.</li><li>• <b>Reglamento (UE) 2017/2158</b> por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.</li></ul>
<b>ENVASADO</b>	El envasado empleado por la organización cumple con la legislación vigente aplicable: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Reglamento (CE) 1935/2004</b> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.</li><li>• <b>Reglamento (UE) 10/2011</b> sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.</li></ul> <p><u>Envase primario:</u> Papel de aluminio apto para uso alimentario.</p> <p><u>Envase secundario:</u> Bolsa de polietileno, apto para uso alimentario + Caja cartón (tapa + fondo) ó Blister tapa/ fondo (PVC/ PET), apto para uso alimentario</p> <p>Diseño y cantidades a determinar por el cliente.</p>