

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**  
**PASTEL DE MAZAPÁN RELLENO DE CREMA DE CACAO**

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PASTEL DE MAZAPÁN RELLENO DE CREMA DE CACAO</b> Masa homogénea de MAZAPÁN con relleno de CREMA DE CACAO
<b>TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS</b>	El producto se elabora mediante los procesos de amasado, moldeado, adición del relleno, horneado y envasado.
<b>R.S.I.</b>	23.01070 / A. TURRONES Y MAZAPANES

**COMPOSICIÓN CUALITATIVA**

INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
<b>MAZAPÁN (65±5%)</b>	
Almendra (45%)	Ingrediente
Azúcar	Ingrediente
Agua	Ingrediente
Jarabe de Sorbitol (E-420)	Estabilizante
Ácido Sórbico (E-200)	Conservador
<b>RELLENO (35±5%) CREMA DE CACAO <i>Porcentaje orientativo</i></b>	
Azúcar	Ingrediente
Cacao desgrasado en polvo (20%)	Ingrediente
Aceites vegetales (palma, girasol)	Ingrediente
Grasa vegetal (palma)	Ingrediente
Grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma)	Ingrediente
Pasta de AVELLANA	Ingrediente
LECHE desnatada en polvo	Ingrediente
Lecitina de girasol (E-322)	Emulgente
Aroma	Aroma

*Una vez elaborado el producto, la proporción de los componentes no puede cuantificarse de forma aislada*

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL**

**Valores medios por 100 g**

Valor energético	1530 kJ/359 kcal
Grasas	29,6 g
de las cuales saturadas:	5,95 g
Hidratos de carbono	51,2 g
de los cuales Azúcares:	45,8 g
Proteínas:	9,53 g
Sal:	0,0 g

**CONTROLES DE CALIDAD**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	VALOR MEDIO	TOLERANCIA
Humedad	%		≤11,0
Peso unitario aproximado (Valor medio)	g	25 ±5	

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**  
**PASTEL DE MAZAPÁN RELLENO DE CREMA DE CACAO**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD		TOLERANCIA	
Enterobacteriaceae Totales	Ufc/g		≤100 ufc/g	
Mohos Y Levaduras	Ufc/g		≤500 ufc/g	
Investigación Salmonella ssp.	Ufc/25 g		Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ufc/g		≤100 ufc/g	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
ESPECIFICACIÓN	VALOR			
Color	Típico del mazapán			
Olor y Sabor	Típico a mazapán y crema de cacao			
Textura	Refinada y muy suave			
<b>VIDA ÚTIL</b>	DURACIÓN DEL PRODUCTO:	8 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>	<p>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.</p>			
<b>DETERMINACIÓN DEL USO</b>	<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>			
<b>POSIBLES INTOLERANCIAS</b>	SI	CUALES	Trigo, Huevo, Leche/derivados (incluida lactosa), Frutos de cáscara (Almendras, Avellanas)	
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	SI	Harina de trigo, Presente en instalaciones	SI
Crustáceos / derivados	NO	NO		
Huevos / derivados	NO	SÍ	Presente misma línea de fabricación	SI
Pescados / derivados	NO	NO		
Cacahuetes / derivados	NO	NO		
Soja / derivado	NO	NO		
Leche / derivados (incluida la lactosa)	SI	SI	Crema de cacao	SI
Frutos de cáscara ** / derivados	SI	SI	Almendras, Crema de cacao (avellanas)	SI
Apio / derivados	NO	NO		
Mostaza / derivados	NO	NO		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**  
**PASTEL DE MAZAPÁN RELLENO DE CREMA DE CACAO**

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				
**almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia				
***en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>				
<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>INFORMACIÓN RELATIVA A CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado IFS Food</li> </ul>			
<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>	<p>El envasado empleado por la organización cumple con la legislación vigente aplicable:</p> <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> Flow pack individual de polipropileno, apto para uso alimentario</p> <p><u>Envase secundario:</u></p> <p style="padding-left: 40px;"><i>Estuche:</i> Blister <sup>(1)</sup> + Flow pack de polipropileno, apto para uso alimentario + Estuche cartón <sup>(1)</sup></p> <p style="padding-left: 40px;"><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><sup>(1)</sup> Suministrado por el cliente</p>			