

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
PASTEL DE YEMA TRADICIONAL

DENOMINACIÓN	PASTEL DE YEMA TRADICIONAL	
	Masa homogénea de MAZAPÁN con relleno de YEMA confitada azucarada, fina capa de merengue de clara de huevo, recubierto con azúcar glass.	
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	El producto es elaborado mediante los procesos de: amasado, moldeado, adición del relleno, careo, horneado, espolvoreado de azúcar y envasado.	
R.S.I.	23.01070 / A. TURRONES Y MAZAPANES	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA		
INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	
MAZAPÁN (60 ± 5%) <i>Porcentajes orientativos</i>		
Almendra (55%)	Ingrediente	
Azúcar	Ingrediente	
Agua	Ingrediente	
Jarabe de glucosa	Ingrediente	
Sorbitol (E-420)	Estabilizante	
Ácido sórbico (E-200)	Conservador	
RELLENO YEMA CONFITADA (35±5%) <i>Porcentajes orientativos</i>		
Yema de Huevo(50%)	Ingrediente	
Azúcar	Ingrediente	
Jarabe de Glucosa	Ingrediente	
Ácido sórbico (E-200)	Conservador	
Carboximetilcelulosa (E-466)	Emulgente	
COBERTURA DE MERENGUE (5±1%) <i>Porcentajes orientativos</i>		
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>		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		
Valores medios por 100 gr		
Valor energético	1843 kJ / 440 kcal	
Grasas	21 g	
de las cuales saturadas:	3'0 g	
Hidratos de carbono	52 g	
de los cuales azúcares:	50 g	
Proteínas	10 g	
Sal	0'04 g	
CONTROLES DE CALIDAD		
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	VALOR MEDIO
Peso aproximado (g) (Valor medio)	g	30±5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	TOLERANCIA
Enterobacteriaceae Totales	Ufc/g	≤100 ufc/g

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
PASTEL DE YEMA TRADICIONAL

Mohos Y Levaduras	Ufc/g	≤500 ufc/g		
Investigación Salmonella ssp.	Ufc/25g	Ausencia/25g		
Listeria monocitogenes	Ufc/g	≤100 ufc/g		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
ESPECIFICACIÓN	VALOR			
Color	Claro y blanco azucarado Típico del mazapán			
Olor y Sabor	Típico a mazapán y yema de huevo			
Textura	Refinada y muy suave			
VIDA ÚTIL	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		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	<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>			
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	<p>CUALES</p> <p>Almendra, huevo, trigo, soja, leche/derivados (incluida la lactosa), avellanas.</p>		
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	Trigo: Presente en instalaciones	SÍ
Crustáceos / derivados	NO	NO		
Huevos / derivados	SI	NO		SÍ
Pescados / derivados	NO	NO		
Cacahuets / derivados	NO	NO		
Soja / derivados	NO	SÍ	Jarabe de glucosa	SÍ
Leche / derivados (incluida la lactosa)	NO	SI	Leche desnatada en polvo, en otro producto en misma línea de fabricación	SÍ
Frutos de cáscara ** / derivados	SÍ	SÍ	Almendras, Pasta de avellanas, en otro producto en misma línea de fabricación.	SÍ
Apio / derivados	NO	NO		
Mostaza / derivados	NO	NO		
Granos de sésamo / derivados	NO	NO		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos***	NO	NO		
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO		

Moluscos y productos a base de moluscos	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	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			
IRRADIACIÓN	El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico.			
REFERENCIAS LEGALES	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1787/ 1982 por que el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la elaboración y venta de turrone 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) 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) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor. • 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> 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</p> <p style="text-align: center;">Blister tapa/ fondo (PVC/ PET), apto para uso alimentario</p> <p>Diseño y cantidades a determinar por el cliente.</p>			