

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
POLVORÓN DE ALMENDRA

DENOMINACION	POLVORÓN DE ALMENDRA	
	Masa homogénea de almendra, azúcar y harina, con azúcar glass espolvoreado.	
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	El producto se elabora mediante los procesos de amasado, refinado, moldeado y envasado manualmente.	
R.S.I.	23.01070 / A. TURRONES Y MAZAPANES	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA		
INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	
Almendra tostada (30%)	Ingrediente	
Harina de trigo tostada	Ingrediente	
Azúcar	Ingrediente	
Grasa animal (grasa de cerdo ibérico 99.9% y antioxidante E-320 (BHA))	Ingrediente	
Raspadura de limón	Ingrediente	
Canela molida	Ingrediente	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		
Valores medios por 100 g		
Valor energético	2188 kJ / 524 kcal	
Grasas de la cuales	30 g	
de las cuales Saturadas:	7.4 g	
Hidratos de carbono	53 g	
de los cuales Azúcares:	28 g	
Proteínas	10 g	
Sal	0.02 g	
CONTROLES DE CALIDAD		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	VALOR MEDIO
Peso unitario aproximado (g) (Valor medio)	g	30±5
Humedad	%	<4%
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	≤100ufc/g
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
ESPECIFICACIÓN	VALOR	
Color	Marrón tostado y blanco azucarada parte superior	
Olor y Sabor	Almendra	
Textura	Refinada y también granulada si se elige esta calidad	
VIDA ÚTIL	DURACIÓN DEL PRODUCTO:	6 meses desde su fabricación en condiciones de envasado originales
	FORMA DE INDICARLO:	Mes/año. Leyenda "Consumir preferentemente antes del fin de ..."
	SITUACIÓN:	Lateral envase

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
POLVORÓN DE ALMENDRA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	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 manipulado de acuerdo a las normas higiénicas aplicables Sea conservado en su envase original Transporte limpio y libre de olores, plagas y productos no alimentarios.			
DETERMINACIÓN DEL USO	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			
POSIBLES INTOLERANCIAS	SI	CUALES	Almendra, Trigo, Soja, Mostaza	
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	SÍ		Harina de Trigo	SI
Crustáceos / derivados	NO	NO		
Huevos / derivados	NO	NO		
Pescados / derivados	NO	NO		
Cacahuetes / derivados	NO	NO		
Soja / derivados	NO	SÍ	Harina de trigo	SI
Leche / derivados (incluida la lactosa)	NO	NO		
Frutos de cáscara ** / derivados	SI		Almendras	SI
Apio / derivados	NO	NO		
Mostaza / derivados	NO	SÍ	Harina de trigo	SI
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 ₂				
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. 			

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
POLVORÓN DE ALMENDRA

	<ul style="list-style-type: none">• 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 seda, apto para uso alimentario + Papel parafinado cristal, apto para uso alimentario.</p> <p><u>Envase secundario:</u> Papel celulosa + Caja cartón (tapa+fondo)</p> <p>Diseño y cantidades a determinar por el cliente.</p>

Revisado y Aprobado por: B.mañogil
MAZAPANES DE JIJONA, S.L.
30/05/2023