

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MARQUESAS

DENOMINACIÓN	MARQUESAS Se entiende particularmente por MARQUESAS la masa obtenida por amasado de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases, y derivados, huevos enteros y almidón de trigo, con batido y cocción.		
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	El producto es elaborado mediante los procesos de batido, dosificado, horneado, azucarado y envasado.		
R.S.I.	23.01070 / A. TURRONES Y MAZAPANES		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA			
INGREDIENTES		FUNCIÓN TECNOLÓGICA	
Azúcar		Ingrediente	
Almendra (30%)		Ingrediente	
Huevo líquido pasteurizado (30%)		Ingrediente	
Almidón de trigo		Ingrediente	
Pasta de limón (agua, aroma, azúcar, estabilizantes (E-414, E-415), acidulante (E-330), conservador (E-211), colorante (E-101ii))		Ingrediente	
Ácido sórbico (E-200)		Conservador	
Ácido cítrico (E-330)		Regulador de pH (E-330)	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL			
Valores medios por 100 g			
Valor energético		1830 kJ/ 437 kcal	
Grasas		21 g	
de las cuales Saturadas:		2,5 g	
Hidratos de carbono		56 g	
de los cuales Azúcares:		36 g	
Proteínas		3,1 g	
Sal		0,05 g	
CONTROLES DE CALIDAD			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	VALOR MEDIO	TOLERANCIA
Humedad	%		≤16
Peso unitario aproximado (g) (Valor medio)	g	28 ±5	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	TOLERANCIAS	
Micotoxinas:			
Aflatoxinas B1	µg/kg	<2 µg/kg	
Aflatoxinas(B1+B2+G1+G2)	µg/kg	<4 µg/kg	
Ocratoxina A	µg/kg	<3 µg/kg	
Desoxinivalenol	µg/kg	<400 µg/kg	
Zearalenona	µg/kg	<50 µg/kg	
Acrilamida	µg/kg	<300 µg/kg	
Grasas	%	≥ 21’0 %	
Proteínas	%	≥10’0 %	
Cenizas	%	< 1’3 %	

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MARQUESAS

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			Típico masa almendrada	
Olor y Sabor			Típico a almendra y ligero sabor a limón	
Textura			Esponjosa y ligeramente granulosa	
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	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	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.			
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, Huevo, Leche/derivados (incluida lactosa), Avellana	
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	SÍ	Almidón de trigo	SÍ
Crustáceos / derivados	NO	NO		
Huevos	SÍ	SÍ	Huevo	SÍ
Pescados / derivados	NO	NO		
Cacahuets / derivados	NO	NO		
Soja / derivados	NO	NO		
Leche / derivados (incluida la lactosa)	NO	SÍ	Otro producto, misma línea de fabricación	SÍ
Frutos de cáscara ** / derivados	SÍ	SÍ	Almendra Pasta de avellanas, otro producto, 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		

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MARQUESAS

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 SO₂				
DECLARACION 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			
IRRADIACION	El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico.			
INFORMACIÓN RELATIVA A CALIDAD	Certificado IFS Food			
REFERENCIAS LEGALES	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	El envasado empleado por la organización cumple con la legislación vigente aplicable: 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. <u>Envase primario:</u> Flow pack individual de polipropileno, apto para uso alimentario <u>Envase secundario:</u> <i>Estuche:</i> Bandeja de cartón + Flow pack de polipropileno, apto para uso alimentario + Estuche cartón ⁽¹⁾ <i>Caja:</i> Bolsa de polietileno, apto para uso alimentario + Caja cartón (tapa+fondo) Diseño y cantidades a determinar por el cliente. ⁽¹⁾ Suministrado por el cliente			

Revisado y Aprobado por:
B. Mañogil
MAZAPANES DE JIJONA, S.L.
19/02/2026