

Ficha Técnico Comercial

FTC 5510/01.00
 17-07-2023

PRODUTO

Código	0180915
Nombre	TURRON CALIDAD SUPREMA GRANULADO 64% MONZA 10KG
Descripción	O sabor característico do torrão de Jijona. A pasta contém 64% de amêndoas tostadas e 19% de mel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	ALMENDRA (64%), miel (19%), azúcar y albumina de HUEVO.	
	Alérgenos: Contiene frutos de cáscara y productos derivados (almendras); Contiene huevos y productos a base de huevo; Poder contener trazas de otros frutos de cáscara y productos derivados Pode contener trazas de grãos de sésamo y productos a base de grãos de sésamo.	
	Consistencia	
	Blanda	
	Color	
Físico - Químicas	Característico	
	Sabor	
	Característico	
	Olor	
	Característico	
Físico - Químicas	Humedad	Máx. 4,5%
	pH	5 - 6
	Aw	≤0,30
Microbiología	Mohos y levaduras	<500 ufc/g
	Enterobacterias	< 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	2291kJ 550Kcal
Grasas	35,0g
- de los cuales saturados	2,6g
Hidratos de carbono	39,0g
- de los cuales azúcares	38,0g

Fibra alimentaria	6,6g
Proteínas	17,0g
Sal	0,04g

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT,ES
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco
Caducidad	18 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	CUBO
Cantidad	10,000 kg
Longitud	27,0 cm
Anchura	27,0 cm
Altura	25,0 cm
Peso Neto	10,000 kg
Peso Bruto	10,500 kg
Volumen	0,018 m ³
Material	Plástico
Unidad de Venta	