

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	MAZAPANES
DENOMINACION COMERCIAL	MAZAQUITOS

DEFINICIÓN
Se entiende por mazapán la masa obtenida por amasado, con o sin cocción de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas con azúcar en sus distintas clases y derivados.
NORMAS APLICABLES
Real Decreto 1787/1982, de 14 de Mayo, por el que se aprueba la reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrone y mazapanes.
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS
El Mazaquito está compuesto por almendras, azúcares y aditivos autorizados. Su principal diferenciación respecto al mazapán es estar elaborados sin cocción en horno con aplicación de cobertura de chocolate, incluyéndose en la calidad Suprema 45.

INGREDIENTES	
Mazapán 70 % (Almendra , azúcar, jarabe de glucosa, chocolate 30 % (cacao: 45 % mínimo; azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, aroma de vainilla, emulgente: lecitina), conservadores (E-202, E-211).	
ALERGENOS	
Contiene productos a base de ALMENDRA	
ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG	
No contiene	
OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA	
Ninguna	
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	
Consumo directo	
INFORMACION NUTRICIONAL (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)	
VALOR ENERGÉTICO	1855 (497) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	29 g/100g
- GRASAS SATURADAS	7,8 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	44 g/100g
- AZÚCARES	43 g/100g
PROTEÍNAS	10 g/100g
SAL	0 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1 Kg. y 500 g.; estuche de 360 y 175 g.; display de 3 Kg
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
Mantener en lugar seco y fresco.
VIDA ÚTIL
9 meses
INSPECCIÓN EN EXPEDICIÓN
Inspección visual: Integridad de envases y embalajes: Estar debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos y de otros animales posibles portadores de contaminaciones. Correspondencia entre producto e indicaciones de etiquetado y rotulación: Identificación de producto, de empresa y de lote (si procede). Inspección analítica: Aflatoxinas: B1 < 2 ppm y suma de B1, B2, G1 y G2 < 4 ppm Humedad (máximo) 16,0 % Proteínas (mínimo) 8,0 % Grasa (mínimo) 24,0 % Cenizas (máximo) 1,5 %