

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

| | |
|-------------------------------|---|
| GRUPO DE ALIMENTOS | MAZAPANES |
| DENOMINACION COMERCIAL | MAZAPANES DE SOTO BAJO CONTENIDO EN AZÚCARES |

| | |
|--|--|
| 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*. *En este caso, este ingrediente es sustituido por un poliol, edulcorante bajo en calorías. | |
| 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. Así como sus modificaciones según el Real Decreto 176/2013. REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos | |
| PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS | |
| El Mazapán de Soto con bajo contenido en azúcares está compuesto por almendras y aditivos autorizados, elaborados por cocción en horno, incluyéndose en la calidad Suprema 45 (porcentaje de almendra > 45 %). | |
| INGREDIENTES | |
| Almendra , edulcorante (maltitol), conservadores (sorbato potásico, benzoato sódico) | |
| ALERGENOS | |
| Contiene productos a base de ALMENDRA | |
| ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG | |
| No contiene | |
| OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA | |
| Con edulcorante. Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes. | |
| USO ESPERADO DEL PRODUCTO | |
| Consumo directo | |
| POBLACION VULNERABLE | |
| Población alérgica a las ALMENDRAS. Población diabética (azúcares naturalmente presentes en la almendra). Menores de 3 años. | |
| INFORMACION NUTRICIONAL (REGLAMENTO CE nº 1169/2011) | |
| VALOR ENERGÉTICO | 1667 (397) Kj (Kcal)/100g |
| GRASAS | 25 g/100g |
| De las cuales SATURADAS | 1,9 g/100g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 47 g/100g |
| De los cuales AZÚCARES | 1,5 g/100g |
| -De los cuales POLIALCOHOLES | 44 g/100g |
| PROTEÍNAS | 11 g/100g |
| SAL | 0,02 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 % |