

DEFINICIÓN	Masa de mazapán rellena de yema confitada con un toque de canela, recubierta de merengue por la parte superior y una pizca de azúcar glaseado.														
REGISTRO SANITARIO	23.02150/A														
INGREDIENTES	<u>MASA DE MAZAPÁN</u>: 50% Almendra molida al 60%, azúcar, agua, glucosa y conservante (E-200 (ácido sórbico) <1500ppm). <u>RELLENO</u>: Confitura de yema 50% (Yema de huevo (E. S. 45%), azúcar, jarabe de glucosa, conservante (E-200 (ácido sórbico)), estabilizador (E-466 (carboximetil celulosa de sodio)) y acidulante (E-330 (ácido cítrico))) y un toque de canela. Pintado con clara de huevo a punto de nieve (albúmina y azúcar) Trazas de almidón de maíz para su manipulación artesanal.														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Sobre 100 gr.)	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td><td>1811KJ – 431KCAL</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>22,00 g.</td></tr> <tr> <td>De las cuales Saturadas</td><td>3,05 g.</td></tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td><td>48,10 g.</td></tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td><td>40,30 g.</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>11,10 g.</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>0,08 g.</td></tr> </table> <i>Datos basados del cálculo de las materias primas</i>	Valor energético	1811KJ – 431KCAL	Grasas	22,00 g.	De las cuales Saturadas	3,05 g.	Hidratos de carbono	48,10 g.	De los cuales azúcares	40,30 g.	Proteínas	11,10 g.	Sal	0,08 g.
Valor energético	1811KJ – 431KCAL														
Grasas	22,00 g.														
De las cuales Saturadas	3,05 g.														
Hidratos de carbono	48,10 g.														
De los cuales azúcares	40,30 g.														
Proteínas	11,10 g.														
Sal	0,08 g.														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Según legislación)	Listeria monocytogenes: Máximo 10² ufc/g. Humedad: MAX 11% Proteínas: MIN 8% Grasas: MIN 24% Cenizas: MÁX. 1,5%														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Blanquecino, beige, típico del producto SABOR: Dulce con un sabor intenso de mazapán y yema confitada. TEXTURA: Refinada OLOR: Típico del producto.														
VIDA ÚTIL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Es de 4 meses desde su envasado en condiciones normales de temperatura (20°C) y humedad relativa del (65%). Se indicará en la base o lateral del envase indicando también el Lote. Mantener en lugar fresco y seco. Alejado de focos de calor. No exponer a cambios bruscos de temperatura. Preservar de la luz solar Conservar en su envase original Manipular según la norma vigente de higiene del alimento. Transporte limpio, fresco y seco, alejado de olores extraños y de animales.														
CONSUMIDOR	Destinado a la población que comprende desde niños capaces de ingerir														