



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALMENDRA REPELADA ECOLÓGICA

F.04.10.00
Aprobado por: RQSA
Fecha: 20.09.18
Hoja 1 de 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRODUCTO	Almendra rep. Eco
ORIGEN	España
DESCRIPCIÓN	Almendra sin cáscara, sin piel, cruda De cualquier variedad y tamaño, así como todas sus formas posibles de presentación: enteras, medias, láminas, bastones, cubitos, molida, trozos, tostado, etc.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA	Típica del producto
COLOR	Típico del producto
OLOR / SABOR	Típico del producto, sin olores ni sabores extraños
ASPECTO	Limpio, ausencia de mohos y signos de fermentación.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

En el caso de mercancía calibrada se tolera hasta un 15% de bajo calibre
En el caso de mercancía sin trozo se admitirá hasta un máximo de un 4% de trozos

HUMEDAD	6% (+0,5% por error de método)
INDICE DE ACIDEZ	Máx. 0,8% ácido oleico
INDICE DE PERÓXIDOS	Máx. 3,5 mEq O ₂ / Kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AFLATOXINAS TOTALES (B1+B2+G1+G2) (1)	Máx. 10 ppb	(1) cumple con la reglamentación europea relativa a criterios de aflatoxinas (Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones).
AFLATOXINAS B1 (1)	Máx. 8 ppb	
AEROBIOS MESÓFILOS	< 50.000 ufc/g	
MOHOS Y LEVADURAS	< 1000 ufc/g	
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 100 ufc/g	
SALMONELLA SPP (2)	Ausencia /25g	
LISTERIA MONOCYTOGENES (2)	Ausencia /g	(2) cumple con la reglamentación europea relativa a criterios microbiológicos (RD 2073/2005 y posteriores modificaciones)
ESCHERICHIA COLI B-GLUC+ (2)	Ausencia /g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g de producto)

ENERGÍA	659 kcal
PROTEINAS	23,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	11,6 g
Azúcares	4,8 g
GRASA	57 g
Acidos grasos saturados	5,4 g
Acidos grasos monoinsaturados	39,9 g
Acidos grasos poliinsaturados	11,7 g
SAL	14 mg

PRESENTACIÓN

TIPOS DE ENVASADO:	- Saco de polipropileno de 25 Kg - Big-Bag de polipropileno de 500, 750 ó 1000 Kg - Cajas de cartón de 5 ó 10 Kg	ETIQUETADO: - Variedad, calibre y origen - Fecha de consumo preferente - Peso y Lote - Condiciones de conservación
--------------------	--	---

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6 meses (en condiciones de conservación)
USO DEL PRODUCTO	Consumo en crudo o cocinado
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Debe conservarse en un lugar fresco y seco, sin oscilaciones de temperatura y alejado de la luz solar directa. Para almacenamientos superiores a 15 días debe mantenerse en refrigeración, entre 5°C y 12°C y < 70% de humedad.

CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN VIGENTE

ECOLÓGICA:	Cumple con el Reglamento (CE) N° 834/2007 y modificaciones posteriores.
OGM:	No contiene OGM según Reglamento 1829/2003.
ALERGENOS:	Contiene alérgenos (almendra) según Reglamento (UE) 1169/2011
PLAGUICIDAS:	Cumple con la reglamentación sanitaria relativa a LMR procedentes de fitosanitarios (Real Decreto 396/2005 y modificaciones posteriores.
CONTAMINANTES:	Cumple con el reglamento CE 1881/2006 y modificaciones posteriores por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO

Población en general, excepto personas alérgicas a los frutos secos de cáscara.

OBSERVACIONES

Los datos indicados pueden ser susceptibles de sufrir algún tipo de modificación debido, fundamentalmente, a las variaciones propias de las materias primas o del proceso productivo.

EDITADO POR:

NOMBRE: Gemma Motos Duarte
CARGO: RQSA
FECHA: 20.09.2018
FIRMA:

APROBADO POR:

NOMBRE: Cristina Sirvent Verdú
CARGO: Apoderada
FECHA: 20.09.2018
FIRMA: