



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALMENDRA MOLIDA REPELADA

F.04.10.01

Aprobado por: RQSA

Fecha: 22.09.22

Hoja 1 de 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRODUCTO	Molida rep.
ORIGEN	USA
DESCRIPCIÓN	Almendra sin cáscara, sin piel, cruda Moltura de almendra repelada procedente de cualquier variedad

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 FÍSICOQUÍMICAS

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)	100 ufc/g	(2) cumple con la reglamentación europea relativa a criterios microbiológicos (RD 2073/2005 y posteriores modificaciones)
ESCHERICHIA COLI B-GLUC+ (2)	100 ufc/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
Ácidos grasos saturados	5,4 g
Ácidos grasos monoinsaturados	39,9 g
Ácidos grasos poliinsaturados	11,7 g
SAL	14 mg

PRESENTACIÓN

TIPOS DE ENVASADO:	- Saco de polipropileno de 25 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	12 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

OGM:	No contiene OGM según Reglamento 1829/2003.
ALÉRGENOS:	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, exepcto personas alérgicas a los frutos secos de cáscara. No se recomienda el consumo de almendras a niños menores de 5 años por riesgo de atragantamiento.

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: Paz Sirvent Sirvent
CARGO: RQSA
FECHA: 22.09.2022
FIRMA:

APROBADO POR:

NOMBRE: Cristina Sirvent Verdú
CARGO: Apoderada
FECHA: 22.09.2022
FIRMA: