



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALMENDRA BASTONES REPELADOS E

F.04.10.02
Aprobado por: RQSA
Fecha: 06.06.23
Hoja 1 de 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRODUCTO Bastones rep. E
ORIGEN España
DESCRIPCIÓN Almendra sin cáscara, sin piel, cruda
Corte en bastones de almendra 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 O₂ / 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
PROTEÍNAS 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
- 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 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.
ALÉRGICOS: 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 (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
MATERIALES PLÁSTICOS: Cumple con el Reglamento (UE) 10/2011 y modificaciones posteriores sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO

Población en general, excepto 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: Gemma Motos Duarte
CARGO: RQSA
FECHA: 06.06.2023
FIRMA:

APROBADO POR:

NOMBRE: Cristina Sirvent Verdú
CARGO: Apoderada
FECHA: 06.06.2023
FIRMA: