



**SIRVENT  
ALMENDRAS**

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALMENDRA COMUNA PIEL

F.04.10.02

Aprobado por: RQSA

Fecha: 06.06.23

Hoja 1 de 1

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

|             |   |
|-------------|---|
| PRODUCTO    | Comuna piel   |
| ORIGEN      | España  |
| DESCRIPCIÓN | Almendra sin cáscara, con piel, cruda<br>En todos sus tamaños, 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 FÍSICOQUÍMICAS

En el caso de mercancía calibrada se tolera hasta un 10% de bajo calibre  
En el caso de mercancía sin trozo se admitirá hasta un máximo de un 3% de trozos

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| HUMEDAD             | 7% (+0,5% por error de método)   |
| INDICE DE ACIDEZ    | Máx. 0,8% ácido oleico           |
| INDICE DE PERÓXIDOS | Máx. 3,5 mEq O <sub>2</sub> / 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    |  |
| SALMONELLA SPP (2)                    | Ausencia /25g | (2) cumple con la reglamentación europea relativa a criterios microbiológicos (RD 2073/2005 y posteriores modificaciones)              |
| LISTERIA MONOCYTOGENES (2)            | 100 ufc/g     |  |
| ESCHERICHIA COLI B-GLUC+ (2)          | 100 ufc/g     |  |

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g de producto)

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| ENERGÍA                       | 645 kcal |
| PROTEÍNAS                     | 21,2 g   |
| HIDRATOS DE CARBONO           | 16,2 g   |
| Azúcares                      | 5,2 g    |
| GRASA                         | 55 g     |
| Ácidos grasos saturados       | 5,1 g    |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 38,3 g   |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 11,1 g   |
| SAL                           | 10 mg    |

### PRESENTACIÓN

|                    |  |             |   |
|--------------------|--|-------------|---|
| TIPOS DE ENVASADO: | - Saco de polipropileno de 25 Kg<br>- Big-Bag de polipropileno de 500, 750 ó 1000 Kg<br>- Cajas de cartón de 5 ó 10 Kg | ETIQUETADO: | - Variedad, calibre y origen<br>- Fecha de consumo preferente<br>- Peso y Lote<br>- 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 alérgicos (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: Gemm Motos Duarte  
CARGO: RQSA  
FECHA: 06.06.2023  
FIRMA:

### APROBADO POR:

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