



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CUBITOS DE ALMENDRA REPELADA (E)

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRODUCTO Cubitos de almendra rep. (E)
ORIGEN España
DESCRIPCIÓN Almendra sin cáscara, sin piel, cruda
Corte en cubitos 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 FISCOQUÍMICAS

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.
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 (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: