

➤ **Definición:**

Almendra repelada de variedad comuna, en todos sus calibres, así como todas sus formas de presentación : enteras, medias, filetes, palitos, cubitos, molida, trozos, ...

En caso de almendra calibrada o sin calibrar cuya calificación final sea sin trozo, se admitirá hasta un máximo de un 4 % de trozos.

En caso de comuna calibrada, se tolera cierta cantidad de almendra, 0'3 mm por debajo del calibre determinado, debido a la pérdida de la piel en el proceso del repelado.

➤ **Características Organolépticas, Químicas y Microbiológicas:**

Olor y sabor :	Típicos de la almendra.
Color :	Típico de la almendra.
Humedad :	Máx 6 % (+ 0'5 % por error de método)
Índice de acidez :	Máx 1 % en ácido oleico
Índice de peróxidos :	Máx 4'5 mEq O <sub>2</sub> / Kg
Aflatoxinas B1 :	Máx 8 p.p.b.
Suma de Aflat. B1, B2, G1 y G2 :	Máx 10 p.p.b.
Aerobios mesófilos :	Máx 50.000 u.f.c./g
Enterobacteriaceae totales :	Máx 100 u.f.c./g
Mohos y levaduras :	Máx 1.000 u.f.c./g
Salmonella spp:	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes:	Ausencia /g
Escherichia coli β-gluc +:	Ausencia /g

➤ **Especificaciones de suministro:**

**a. Envasado:**

- Sacos de rafia de 25 ó 50 Kgs.
- Big - Bag de rafia de 750 ó 1000 Kg.
- Cajas de cartón de 5 ó 10 Kg.

**b. Etiquetado:**

- Variedad, calibre y origen
- Fecha de consumo preferente
- Peso y Lote
- Condiciones de conservación

➤ **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 4 y 12 °C.

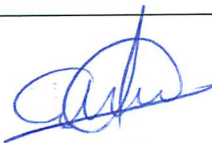
La fecha de consumo preferente no será superior a seis meses, en condiciones de conservación.

➤ **Cumplimiento de legislación vigente:**

- **Plaguicidas:** Cumple con los LMR de plaguicidas de acuerdo al Reglamento (CE) N° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas (y modificaciones posteriores).
- **OGM:** Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el Reglamento antes citado. Por tanto no le aplica el Reg (CE) 1830/2003 relativo al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a su trazabilidad.
- **Radiación Ionizante:** El producto esta libre de radiaciones ionizantes, por lo que no aplica el Real Decreto 348/2001 por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimenticios tratados con radiaciones ionizantes.
- **Alérgenos:** No contiene trazas de otros productos alérgenos indicados en el anexo II del Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Contaminantes:** Cumple el Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Revisado por:

Fecha: 04.04.12  
Fdo.: Responsable de calidad



Aprobado por:

Fecha: 4-4-12  
Fdo.: Gerente

