



## ALMENDRA CRUDA PIEL

<b>NOMBRE:</b>	<b>ALMENDRA CRUDA PIEL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>17P</b>
<b>1. INGREDIENTES</b>			
ALMENDRAS			
<b>ORIGEN:</b> Tarragona (España)			
<b>VARIEDAD:</b> Común			

<b>2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>Aspecto:</b> almendras enteras con piel	
<b>Color:</b> marrón oscuro	
<b>Olor y sabor:</b> propio, sin olor ni sabor rancio	
<b>Forma:</b> propia	
<b>Unidad de calibre del mercado:</b>	mm
<b>Calibre en crudo:</b>	S/14

<b>3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	
Humedad	
Del 15/08 al 28/02: $\leq 6.75\%$ Del 01/03 al 14/08: $\leq 6.50\%$	
Manchadas	$\leq 4\%$
Trozos y medias	$\leq 5.0\%$
Materias extrañas	$\leq 0.1\%$
Dañadas mecánicamente	$\leq 5\%$
Almendras amargas	$\leq 1\%$

<b>4. VALOR NUTRICIONAL</b>	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100GR
Valor energético	607 Kcal/ 2504 KJ
Grasas	54 g
de las cuales:	
Saturadas:	4.2 g
Hidratos de carbono:	
de los cuales:	4.8 g
Azúcares	3
Proteínas	21g
Sal	0.03 g

<b>5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)</b>			
GLUTEN (<10ppm)	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	SI
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS (<10mg/kg)	NO
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

<b>6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	<100 ufc/g



## ALMENDRA CRUDA PIEL

En cumplimiento reglamento 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.

**7. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Aflatoxinas B1	< 8 µg/kg
Aflatoxinas totales (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ):	< 10 µg/kg

En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 y sus posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.

**8. OMG e IRRADIACIÓN**

Libre de OMG – Producto no irradiado.

**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD**

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.  
Tiempo de consumo preferente: 6 meses.

**10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO**

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
10D	Almendra cruda piel tarrina 200g <sup>1</sup>		
17-25P	Almendra cruda piel		

<sup>1</sup>Envasado en atmosfera modificada.

**11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO**

Todos los públicos, excepto alérgicos a los frutos de cáscara y cacahuetes. Consumo directo.

**ELABORADO:**  
Calidad

Clara Arús  
Fecha: 15/09/2020

**APROBADO:**  
Gerencia

Miquel Torras  
Fecha: 15/09/2020