

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Revisión: 12  
Fecha: mayo 23

### ALMENDRA HARINA B/1mm REPELADA

#### DATOS GENERALES

Referencia	2402231
Denominación del producto	Am. Harina B/1mm repelada
Ingredientes	100 % almendra ( <i>Prunus Amygdalus</i> )
Origen	España

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico de la almendra, color marfil
Sabor	Característico de la almendra, sin sabores extraños
Olor	Sin índices de rancidez y cualquier olor extraño

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Granulometría	< 1 milímetros
Materia extraña no peligrosa	Máximo 5 Pc/Tn
Materia extraña peligrosa (cristales y metales)	Ausencia
Insectación viva	Ausencia

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos	< 15.000 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia
Mohos y Levaduras	< 1500 ufc/g
Staphylococos	< 100 ufc/g

#### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Humedad	Máx. 6,5 %
Acidez (ac. Oleico)	< 2 %
Índice de Peróxidos (meq O2/KG)	< 4 meq O2/kg

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Revisión: 12  
Fecha: mayo 23

### CONTAMINANTES/ OTROS

Suma aflatoxinas (B1,B2,G1,G2)	< 10 µg / kg
Aflatoxina B1	< 8 µg / kg
Metales pesados ( Pb, Cd, Hg, Sn)	Según Re (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores
Pesticidas	Según Re (CE) 396/2005 y modificaciones posteriores
OGM	No
Radiación ionizante	No

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por 100 gr de porción)

Energía( kcal) / (kJ)	579 Kcal
Grasa (g)	49,93
Saturados (g)	3,80
Monoinsaturados (g)	31,55
Polinsaturados (g)	12,32
Fibra alimentaria (g)	12,5
Hidratos de carbono (g)	21,55
Proteína	21,15

### DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Component	Allergens: When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.					
	Manufacturer			Nuts in Bulk ( Applies when bought in small quantities that need re-packaging )		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	YES	YES	YES	YES	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

### PRESENTACIÓN

Cajas con bolsa azul

10 kg

### ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Se recomienda consumir preferentemente antes de 12 meses.

Condiciones de conservación óptimas: temperatura entre 7°C y 12°C con una humedad relativa del 60% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

### USO ESPERADO

Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.