

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.