

Formato: **FICHA TÉCNICA**

Código: F-4.1-3.11

Producto: **ALMENDRA IMPORTACIÓN VARIEDAD AMERICANA**

Revisión: 0

Empresa: LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.L.

Fecha revisión: 30/6/2020

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO****PRODUCTO: ALMENDRA DE IMPORTACIÓN AMERICANA****USO PREVISTO:**

La almendra es el fruto del almendro (*Prunus dulcis*). Destinado a la venta como ingrediente en la elaboración de postres tradicionales, como los **turrónes**, los **mazapanes** y las **tartas**, además de los **helados** y dulces, o como **aperitivo**. La almendra también puede ser consumida en la **horchata de almendra**. Por tanto LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS descascara, repela y transforma este fruto seco para su venta a distribuidor o repostería. **SU INGESTA NO ESTA INDICADA PARA GRUPOS DE CONSUMIDORES VULNERABLES QUE PADECEN ALERGIAS ALIMENTARIAS A LOS FRUTOS SECOS Y QUE POR TANTO PUEDEN PRESENTAR HIPERSENSIBILIDAD DESPUES DE LA INGESTA DE ALMENDRA, EN ESTOS CASOS SE RECOMIENDA EXCLUIR TOTALMENTE DE LA DIETA.**

**PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS****Propiedades físicas****CLASIFICACIÓN DE CALIDAD DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS, USDA)**

Clasificación del USDA (vigentes desde el 24/03/97)	GRANOS ENTEROS	DIÁMETRO MÍNIMO (PULGADAS)	DISPARES	DOBLES	ASTILLADAS Y DAÑADAS	MATERIAL EXTRAÑO	PARTÍCULAS Y POLVO	PARTIDAS Y ROTAS	OTROS DEFECTOS	DEFECTOS SERIOS	TAMAÑO MENOR AL EXIGIDO
U.S. Fancy	-	-	5%	3%	5%	0,05%	0,1%	1%	2%	1%	-
U.S. Extra No. 1	-	-	5%	5%	5%	0,05%	0,1%	1%	4%	1,5%	-
U.S. No. 1	-	-	5%	15%	10%	0,05%	0,1%	1%	5%	1,5%	-
U.S. Select Sheller Run	-	-	5%	15%	20%	0,1%	0,1%	5%	3%	2%	-
U.S. Standard Sheller Run	-	-	5%	25%	35%	0,2%	0,1%	15%	3%	2%	-
U.S. No. 1 Whole & Broken	30%	20/64, UOS	5%	35%	No hay límite establecido	0,2%	0,1%	No hay límite establecido	5%	3%	5%
U.S. No. 1 Pieces	No hay límite establecido	8/64	No hay límite establecido	No hay límite establecido	No hay límite establecido	0,2%	0,1%	No hay límite establecido	5%	3%	5%

**Propiedades químicas****Valores Máximos Admitidos**

<b>ACIDEZ DE GRASA</b>	COSECHA VIEJA	< 1%
	COSECHA NUEVA	
<b>ÍNDICE DE PERÓXIDOS</b>	COSECHA VIEJA	4 MEQ. / Kg.
	COSECHA NUEVA	3 MEQ. / Kg.
<b>HUMEDAD</b>		< 6,00 %
<b>GRASA</b>		40-50 %
<b>CALIBRE (Onzas)</b> 1 Onza = 28,3495 gramos		SEGÚN CONTRATO

**PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro	Valores Admitidos
<b>AFLATOXINA B1</b>	< 8 µg / Kg.
<b>AFLATOXINAS B1 + B2 + G1 + G2</b>	< 10 µg / Kg.
<b>AEROBIOS MESÓFILOS (ufc / g.)</b>	100-100.000 ufc / g. *
<b>COLIFORMES</b>	10-100 ufc. / g.
<b>ESCHERICHIA COLI (ufc / g.)</b>	0-100 ufc / g.
<b>MOHOS Y LEVADURAS (ufc / g.)</b>	100-10.000 ufc / g.
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia / 25 g.
<b>RESIDUOS FITOSANITARIOS (124 referencias)</b>	LIBRE

\*Nota: El límite de aerobios mesófilos no aplica para el producto que va ser sometido a procesado o preparado posterior.

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Parámetro	DESCRIPCIÓN
<b>APARIENCIA</b>	Producto uniforme y bien desarrollado.
<b>FLAVOR / OLOR</b>	Típico olor y sabor al producto de origen.
<b>COLOR</b>	Característico del producto de origen.
<b>TEXTURA</b>	Muy firme y consistente.
<b>AMARGOR</b>	Ausencia.



Formato:	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	F-4.1-3.11
Producto:	<b>ALMENDRA IMPORTACIÓN VARIEDAD AMERICANA</b>	Revisión:	0
Empresa:	LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.L.	Fecha revisión:	30/6/2020

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA ALMENDRA (datos obtenidos a partir de la base de datos BEDCA)

#### VALOR ENERGÉTICO ( 100 g. de Producto)

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>634 Kcal / 2.623 KJ</b>
<b>PROTEÍNAS</b>	<b>22,60 g. / 100 g.</b>
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<b>5,43 g. / 100 g.</b>
AZUCARES	4,16 g. / 100 g.
POLIALCOHOLES	< 1 g. / 100 g.
ALMIDÓN	1,27 g. / 100 g.
<b>GRASAS</b>	<b>48.75 g. / 100 g.</b>
SATURADAS	3.95g. / 100 g.
MONOINSATURADAS	32.43 g. / 100 g.
POLIINSATURADAS	12.37 g. / 100 g.
COLESTEROL	< 1 mg. / 100 g.
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	<b>9,57 g. / 100 g.</b>
<b>SODIO</b>	<b>0,732 mg. / 100 g.</b>
<b>CONTENIDO EN VITAMINAS ( 100 g. de Producto)</b>	
<b>CAROTENOS</b>	<b>0,12 mg. / 100 g.</b>
<b>VITAMINA B-1</b>	<b>0,22 mg. / 100 g.</b>
<b>VITAMINA B-2</b>	<b>0,62 mg. / 100 g.</b>
<b>ÁCIDO PANTOTÉNICO</b>	<b>0,58 mg. / 100 g.</b>
<b>NIACINA (VIT. B-3)</b>	<b>4,18 mg. / 100 g.</b>
<b>VITAMINA B-6</b>	<b>0,06 mg. / 100 g.</b>
<b>ÁCIDO FÓLICO</b>	<b>0,05 mg. / 100 g.</b>
<b>VITAMINA C</b>	<b>0,80 mg. / 100 g.</b>

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

TIPO	DESCRIPCIÓN							
ENVASES / FORMATOS	SACOS	RAFIA	25 Kg.	CAJAS DE CARTÓN	5 Kg.	OTROS		
			50 Kg.		10 Kg.			
		BIG-BAG	500 Kg.		ENVASES DE ORIGEN		12,5 Kg.	
			1000 Kg.				25 Kg.	
		YUTE	25 Kg.		CAJAS DE CARTÓN		25 lb.	
			50 Kg.				50 lb.	
IJIRA	50 Kg.	BIG-BAG	2150 lb.					
			2200 lb.					
CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bajo la oscuridad en lugar fresco, seco, higiénico y bien ventilado.							
	No exponer a la luz solar directa							
	No apilar más de 3 palets de altura.							
ETIQUETADO	Condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad, pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.							
REGISTRO SANITARIO	El producto quedará identificado para cada uno de los formatos comercializados indicando al menos: <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CERTIFICADO VASP (VOLUNTARY AFLATOXIN SAMPLING PROGRAM).</b>							
FECHA DE CADUCIDAD	-							
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	SEGÚN ETIQUETADO.							
PESTICIDAS	24 MESES							
GMO	Cumplimento de la legislación europea vigente, que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en los productos de origen vegetal.							
RADIACIONES Y IONIZANTES	Producto libre de GMO, de acuerdo con el Reg 1829/2003.							
SOJA, MAIZ Y DERIVADOS	Ausencia.							
GLUTEN	Ausencia.							

#### COMENTARIOS:

El producto será envasado firmemente cerrado, nuevo, limpio y adecuado para el envasado de productos alimenticios.

El producto cumple con las leyes alimentarias de la U.E.

Todo el proceso se realiza de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

- Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de abril de 2011, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

- Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinado contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010 que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (UE) 105/2010 de la Comisión de 5 de febrero de 2010 que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a la ocratoxina A.

Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.