



Formato:	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	F-4.1-3.13
Producto:	<b>PROCESADOS DE ALMENDRA ORIGEN ESPAÑA</b>	Revisión:	0
Empresa:	LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.L.	Fecha revisión:	30/6/2020

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>PRODUCTO:</b>	<b>Procesados de Almendra</b>	<b>ORIGEN ESPAÑA</b>
<b>USO PREVISTO:</b>	La almendra es el fruto del <i>almondro</i> ( <i>Prunus dulcis</i> ). Destinado a la venta como ingrediente en la elaboración de postres tradicionales, como los <i>turrónes</i> , los <i>mazapanes</i> y las <i>tartas</i> , además de los <i>helados</i> y dulces, o como <i>aperitivo</i> . La almendra también puede ser consumida en la <i>horchata de almendra</i> . Por tanto LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS descascara, repela y transforma este fruto seco para su venta a distribuidor o repostería. <b>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.</b>	

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

#### Propiedades físicas

LAMINAS	PALITOS	CUBITOS	HARINA
<b>FINA</b> <0,7 mm max. 10 % 0,7-0,9 mm max. 80-90 % >0,9 mm max. 10 %	<b>LONGITUD REGULAR</b> <17 mm 0-80 % >17 mm 10-100 %	<b>GROSOR</b> 2-4 mm min. 75 %	<b>FINA</b> < 1,6 mm min. 75 %
<b>EXTRAFINA</b> <0,4 mm max. 15 % 0,4-0,6 mm max. 70-100 % >0,6 mm max. 15 %	<b>LONGITUD MEDIA</b> <17 mm 0-50 % >17 mm 50-100 %	<b>GROSOR</b> 3-5 mm min. 75 %	<b>GRUESA</b> < 2,5 mm min. 75 %
<b>GRUESA</b> <1 mm max 10% 1-1.20 mm 80-90% >1,20 mm max 10%	<b>GROSOR</b> <2 mm max. 10 % 2-3 mm 70-100 % >3 mm max. 20 %		

#### Propiedades químicas

#### Valores 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>	NATURAL	< 6,75 %
	REPELADO	< 6,00 %
	<b>GRASA</b>	55-65 %
	<b>ONZAS</b> 1 Onza = 28,3495 gramos	De acuerdo con las especificaciones requeridas por el cliente

### 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 según especificaciones
<b>SABOR / OLOR</b>	Característicos de la almendra, sin sabor y olor extraño.
<b>COLOR</b>	En el producto natural, marrón característico de la almendra. En el producto repelado, color blanco crema característico del grano de la almendra.
<b>TEXTURA</b>	Firme y quebradizo. A veces la Harina se puede apelmazar debido al exceso de grasa.
<b>AMARGOR</b>	Objetivo ausencia, a excepción de la variedad de almendra amarga.



Formato:	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	F-4.1-3.13
Producto:	<b>PROCESADOS DE ALMENDRA ORIGEN ESPAÑA</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>58,00 g. / 100 g.</b>
SATURADAS	4,46 g. / 100 g.
MONOINSATURADAS	42,38 g. / 100 g.
POLIINSATURADAS	11,16 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	SACO DE RAFIA	25 Kg.	<input type="checkbox"/>	CAJAS DE CARTÓN	5 Kg.	<input type="checkbox"/>
					10 Kg.	<input type="checkbox"/>
		50 Kg.	<input type="checkbox"/>		12,5 Kg.	<input type="checkbox"/>
					25 Kg.	<input type="checkbox"/>
	OTROS				<input type="checkbox"/>	
CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y bien ventilado.					
	No exponer a la luz solar directa.					
	No apilar más de 2 palets de altura.					
	Evitar condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad, pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.					
ETIQUETADO	El producto quedará identificado para cada uno de los formatos comercializados indicando al menos: <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.</b>					
REGISTRO SANITARIO	21.17361 / MU.					
FECHA DE CADUCIDAD	SEGÚN ETIQUETADO.					
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	12 MESES.					
PESTICIDAS	Cumplimento de la legislación europea vigente, que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en los productos de origen vegetal. <b>REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 de 29 de Abril de 2004.</b>					
RADIACIONES IONIZANTES	AUSENCIA. (NO UTILIZADA).					
GMO	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.