

	Formato:	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	F-4.1-3.16
	Producto:	<b>ALMENDRA SELECCIONADA VARIEDAD ECOLÓGICA</b>	Revisión:	0
	Empresa:	LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.L.	Fecha revisión:	30/6/2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
PRODUCTO:	<b>ALMENDRA SELECCIONADA</b>	ORIGEN:	<b>ESPAÑOLA</b>
VARIEDAD:	<b>ECOLÓGICA</b>		
USO PREVISTO:	<p>La <b>almendra</b> es el fruto del <b>almondro</b> (<i>Prunus dulcis</i>). Destinado a la venta como ingrediente en la elaboración de postres tradicionales, como los <b>turrone</b>s, los <b>mazapanes</b> y las <b>tartas</b>, además de los <b>helados</b> y dulces, o como <b>aperitivo</b>. La almendra también puede ser consumida en la <b>horchata de almendra</b>. 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></p>		

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS			
Propiedades físicas		Valores Admitidos	
<b>MEZCLAS</b>		-	
<b>DOBLES</b>	SELECCIONADA	< 15 %	
	PROPIETARIO	< 35 %	
<b>TROZOS Y MEDIAS</b>	<b>NATURAL</b>	EXTRA	< 1 %
		SELECCIONADA	< 3 %
		PROPIETARIO	< 10 %
	<b>REPELADO</b>	SELECCIONADA	< 3 %
		PROPIETARIO	< 30 %
		<b>DAÑO MECÁNICO</b>	< 3 %
<b>OTROS DEFECTOS</b>	DAÑADA POR INSECTOS, ENMOHECIDAS Y DAÑOS INTERNOS	< 1 %	
	MAT. EXTRAÑAS (excepto vidrios y metal)	0,005/ 0,010 (50/100 und/tn).	
<b>CALIBRE</b> (mm. u Onzas) 1 Onza = 28,3495 gramos		<b>SEGÚN CONTRATO</b>	
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 % o según contrato	
	REPELADO	< 6,00 % o según contrato	
<b>GRASA</b>		55-65 %	
<b>AMARGO</b>		Objetivo Ausencia < 2 %	

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</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>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 consistente.
<b>AMARGOR</b>	Ausencia, a excepción de la variedad de almendra amarga.



Formato:	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	F-4.1-3.16
Producto:	<b>ALMENDRA SELECCIONADA VARIEDAD ECOLÓGICA</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>
CONTENIDO EN VITAMINAS ( 100 g. de Producto)	
<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.	
			50 Kg.		10 Kg.	
		BIG-BAGS	500 Kg.		12,5 Kg.	
			1000 Kg.		25 Kg.	
		YUTE	25 Kg.		OTROS	
			50 Kg.			
YUTE IJIRA	25 Kg.					
	50 Kg.					
CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO	<p>Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y bien ventilado.</p> <p>No exponer a la luz solar directa.</p> <p>No apilar más de 3 palets de altura.</p> <p>Evitar condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad, pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.</p>					
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	Cumplimiento de la legislación europea vigente, que establece sustancias autorizadas, sus límites máximos y su control en los alimentos de origen vegetal de producción ecológica ( <b>REGLAMENTOS (CE) N° 834/2007, 889/2008 y modificaciones</b> ).					
GMO	Cumplimiento de la legislación europea vigente que establece su control en los productos de origen vegetal de producción ecológica ( <b>REGLAMENTOS (CE) N° 834/2007, 889/2008 y modificaciones</b> ).					
RADIACIONES Y IONIZANTES	Ausencia.					
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 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Mayo de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- 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.

	Formato:	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	F-4.1-3.16
	Producto:	<b>ALMENDRA SELECCIONADA VARIEDAD ECOLÓGICA</b>	Revisión:	0
	Empresa:	LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.L.	Fecha revisión:	30/6/2020

- **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 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.
- **Reglamento 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007**, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 2092/91.
- **Reglamento 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008**, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.