

	Formato:	FICHA TÉCNICA	Código:	F-4.1-3.3
	Producto:	ALMENDRA SELECCIONADA VARIEDAD LARGUETA	Revisión:	0
	Empresa:	LUIS CREMADES BELMONTE E HIJOS, S.L.	Fecha revisión:	30/6/2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
PRODUCTO:	ALMENDRA SELECCIONADA	ORIGEN:	ESPAÑOLA
VARIEDAD:	LARGUETA		
USO PREVISTO:	La almendra es el fruto del almendro (<i>Prunus dulcis</i>). Ideal para tostado o frito (la piel se va fácilmente). Destinado a la venta como ingrediente en la elaboración de postres tradicionales, como los mazapanes y las tartas , además de los dulces, o como aperitivo y snack . 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		Valores Admitidos	
MEZCLAS POLINIZANTES		< 10 %	
DOBLES		< 5 %	
TROZOS Y MEDIAS	NATURAL	EXTRA	< 1 %
		SELECCIONADA	< 3 %
		PROPIETARIO	< 10 %
	REPELADO	SELECCIONADA	< 3 %
		PROPIETARIO	< 30 %
DAÑO MECÁNICO		< 3 %	
OTROS DEFECTOS	DAÑADA POR INSECTOS, ENMOHECIDAS Y DAÑOS INTERNOS		< 1 %
	MAT. EXTRAÑAS (excepto vidrios y metal)		0,005 / 0,010 (50/100 und/tn).
CALIBRE (mm. u Onzas) 1 Onza = 28,3495 gramos		SEGÚN CONTRATO	
Propiedades químicas		Valores Admitidos	
ACIDEZ DE GRASA	COSECHA VIEJA		< 1%
	COSECHA NUEVA		
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	COSECHA VIEJA		4 meq. / Kg.
	COSECHA NUEVA		3 meq. / Kg.
HUMEDAD	NATURAL		< 6,75 %
	REPELADO		< 6,00 %
GRASA		55-65 %	
AMARGO		< 1 %	

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Valores Admitidos
AFLATOXINA B1	< 8 µg / Kg.
AFLATOXINAS B1 + B2 + G1 + G2	< 10 µg / Kg.
AEROBIOS MESÓFILOS (ufc / g.)	100-100.000 ufc / g. *
COLIFORMES	10-100 ufc. / g.
ESCHERICHIA COLI (ufc / g.)	0-100 ufc / g.
MOHOS Y LEVADURAS (ufc / g.)	100-10.000 ufc / g.
SALMONELLA	Ausencia / 25 g.
RESIDUOS FITOSANITARIOS (124 referencias)	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
APARIENCIA	Producto uniforme y bien desarrollado. Tipo alargado.
SABOR / OLOR	Característicos de la almendra, sin sabor y olor extraño, su sabor cambia después del proceso de tostado.
COLOR	En el producto natural, marrón característico de la almendra. En el producto repelado, color blanco crema característico del grano de la almendra.
TEXTURA	Firme y consistente.
AMARGOR	Ausencia, a excepción de la variedad de almendra amarga.



Formato:	FICHA TÉCNICA	Código:	F-4.1-3.3
Producto:	ALMENDRA SELECCIONADA VARIEDAD LARGUETA	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)

VALOR ENERGÉTICO	634 Kcal / 2.623 KJ
PROTEÍNAS	22,60 g. / 100 g.
HIDRATOS DE CARBONO	5,43 g. / 100 g.
AZUCARES	4,16 g. / 100 g.
POLIALCOHOLES	< 1 g. / 100 g.
ALMIDÓN	1,27 g. / 100 g.
GRASAS	58,00 g. / 100 g.
SATURADAS	4,46 g. / 100 g.
MONOINSATURADAS	42,38 g. / 100 g.
POLIINSATURADAS	11,16 g. / 100 g.
COLESTEROL	< 1 mg. / 100 g.
FIBRA ALIMENTARIA	9,57 g. / 100 g.
SODIO	0,732 mg. / 100 g.

CONTENIDO EN VITAMINAS (100 g. de Producto)

CAROTENOS	0,12 mg. / 100 g.
VITAMINA B-1	0,22 mg. / 100 g.
VITAMINA B-2	0,62 mg. / 100 g.
ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,58 mg. / 100 g.
NIACINA (VIT. B-3)	4,18 mg. / 100 g.
VITAMINA B-6	0,06 mg. / 100 g.
ÁCIDO FÓLICO	0,05 mg. / 100 g.
VITAMINA C	0,80 mg. / 100 g.

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	Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y bien ventilado.					
	No exponer a la luz solar directa.					
	No apilar más de 3 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: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.					
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 los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en los productos de origen vegetal. REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 de 29 de Abril de 2004.					
GMO	Producto libre de GMO, de acuerdo con el Reg 1829/2003.					
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 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.