



PRALINÉ DE ALMENDRA

PRESENTACIÓN

El producto se envasa en cubos de polipropileno, con film termosellado y cerrado con tapa. El peso neto de los cubos oscila entre 2'0 -13'0 kg, se apilan por capas en palet europeo (80x120 cm) o americano (100x120 cm), altura máxima 100 cm. (según RD 723/1988, RD 1472/1989 y posteriores mod.)

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar protegido de la luz solar, limpio, fresco y seco, evitando cambios bruscos de temperatura y humedad. (25 °C, < 60% Hr)

INGREDIENTES

Almendra tostada y azúcar.

MODO DE EMPLEO

Una vez abierto el envase, retirar del mismo lo que se vaya a consumir en el proceso de fabricación, el resto se debe conservar, cubriendo la superficie del producto con papel parafinado. Se recuerda hacer uso de las buenas prácticas de higiene y manipulación.

LOTE

* XXXXXX: FECHA DE FABRICACIÓN (dd/mm/aa) + YY: N° IDENTIFICACIÓN INTERNO (según RD 1808/1991)

ENVASE

Cubos y tapa de polipropileno, film termosellado de poliéster/polipropileno cast.
(según Reglamento (CE) 1935/2004, RD 1125/1982, RD 397/1990 y RD 1413/1994 y posteriores modificaciones)

VIDA ÚTIL

Se establece un periodo de 9 meses en la vida útil del producto, indicando (dd mm aa).

POBLACIÓN DE CONSUMO

Industrias de pastelería, confitería y afines. Se utiliza principalmente como relleno en bollería, bombones, mases, etc.

OBSERVACIONES

Producto envasado en atmosfera protectora. No apto para diabéticos y alérgicos al fruto seco.
Sin colorantes, ni conservantes.

GMO

Los ingredientes enumerados son NO GMO por lo que no precisan la obligatoriedad del etiquetado.
(según Reglamento CE 1819 de 2003)

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

ANÁLISIS	VALOR MÁXIMO	MÉTODO
Acidez %	1 % máximo	Volumetría / PNT interno/0013
Aw	0,30 + 0,06	Desecación a 130 °C / PNT BR/0008
Humedad %	3,5 ± 0,5	Calcinación a 550 °C / PNT BR/0015
Cenizas totales %	2,0 ± 0,5	Calcinación a 550 °C / PNT BR/0015
Viscosidad (cP a 25 °C, 50 s ⁻¹)	20000-30000	Viscosímetro Brookfield / PNT interno/0845
Aflatoxinas B1 (µg/kg)	< 2	HPLC - FLD / PNT Br/0051
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (µg/kg)	< 4	HPLC - FLD / PNT Br/0051

(Según R.D. 280/1994 y R. CE nº 1881/2006)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	VALOR MÁXIMO	MÉTODO
Aerobios mesófilos (ufc/gr)	Max. 10000	Microbiológica / PNT MB/0006
Mohos y levaduras (ufc/gr)	Max. 500	Microbiológica / NF V 08-059
Clostridios sulfito-reductores (ufc/gr)	Max.1000	Microbiológica / PNT- MI/0013
Enterobacterias (ufc/gr)	Ausencia 1 g	Microbiológica / NF V 08-054:1999
Escherichia coli (ufc/gr)	Ausencia 1 g	Microbiológica / PNT MB/0010
Salmonella spp (ufc/gr) /Shigella (ufc/gr)	Ausencia 25 g	Microbiológica / PNT MB/0011
Coliformes (ufc/gr)	Ausencia 1 g	Microbiológica / PNT MB/0012
Staphylococcus Aureus (ufc/gr)	Ausencia 0'1 g	Microbiológica / PNT-MB/0010

(Según R.D. 2419/1978 de 19 mayo de Pastelería y Repostería)

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

ANÁLISIS	DESCRIPCIÓN	MÉTODO
Grasas (g/100gr)	32,0 ± 0,4	Hidrólisis ácida / PNT BR/0011
Proteínas (g/100gr)	13,0 ± 1,0	Combustión / PNT-BR/0001
Hidratos de Carbono (g/100gr)	48,0 ± 5,0	Cálculo
Fibra (g/100gr)	5,0 ± 0,2	Enzimática/AOAC 991-43,16 Ed
Valor Energético (Kcal/100gr)	542	Cálculo
Valor Energético (KJ/100gr)	2263	Cálculo

(Según R. CE nº 1924/2006)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISIS	DESCRIPCIÓN	MÉTODO
Color	Marrón intenso.	Organoléptico
Olor	Típico del producto, libre de olores extraños.	Organoléptico
Sabor	Típico del producto, libre de sabores extraños.	Organoléptico
Aspecto	Cremoso y de granulometría suave.	Organoléptico

ALÉRGENOS

INGREDIENTE ALÉRGENO	INGREDIENTE DIRECTO DEL PRODUCTO	ESTÁ PRESENTE EN NUESTRAS INSTALACIONES Y/O COMPARTE LÍNEA DE FABRICACIÓN CON EL PRODUCTO AUNQUE NO ES INGREDIENTE DEL MISMO. LIMPIEZA VALIDADA, NO HAY POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA CON HUEVO Y LECITINA DE SOJA.	ESTÁ PRESENTE EN NUESTRAS INSTALACIONES, AUNQUE NO ES INGREDIENTE DEL PRODUCTO NI COMPARTE LÍNEA DE PRODUCCIÓN. NO HAY POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA.	INGREDIENTE
Cereales que contengan gluten o derivados* ¹				
Crústaceos o derivados				
Huevos o derivados			X	huevo entero ³ , yema de huevo ³ y clara de huevo ³
Pescados o derivados				
Cacahuets o derivados			X	cacahuete ³
Soja o derivados			X	soja ³
Leche o derivados (incluida la lactosa)			X	leche en polvo ³
Frutos de cáscara o derivados* ²	X	X		avellanas ² , almendras ¹
Apio o derivados				
Mostaza o derivados				
Granos de sésamo o derivados				
Anhídrico sulfuroso y sulfitos* ³				
Altramuces y derivados				
Moluscos y derivados				
Otros				

(Según R. D. 1334/1999 de 31 de julio, modificada por R. D. 1245/2008, de 18 de julio)

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

(*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO₂