



HARINA DE ALMENDRAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frutas de almendro (*Prunus amygdalus*), sin corteza, cruda, seleccionada, repelada y molida

INGREDIENTES DECLARADOS

Almendra 100%

ORIGEN

España

REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	$\leq 10^5$ ufc / g	<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc / g	<i>Estafilococo aureus</i>	$\leq 10^2$ ufc / g
Coliformes	$\leq 10^3$ ufc / g	<i>Salmonella</i> spp	Ausencia/25g
Levaduras y mohos	$\leq 10^4$ ufc / g		

CARACTERÍSTICAS CONTAMINANTES QUÍMICOS (según Reglamento (EU) nº 165/2010)

Aflatoxinas totales:	Máximo 10 µg/kg
Aflatoxina B1:	Máximo 8 µg / kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad:	Máximo 6,5%	Peróxidos (ac. Oleico):	Máximo 2 meq O2/kg
Granulometría:	85% del peso < 2mm.	Materias extrañas:	Máximo 0,02%.
Acidez (ac. oleico):	Máximo 0,6%		

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS

Defectos serios	Máximo 0,5% (mohos, rancio, podridos, daños por insectos)
-----------------	-----------------------------------------------------------

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:	Típica de la harina de almendra, uniforme.
Sabor:	Sin índices de rancidez y sabor extraño.
Olor:	Sin índices de rancidez y cualquier olor extraño.
Textura:	Fina. Típica de la harina de almendra.
Color:	Color blanco característico.



ENVASE

COMPOSICIÓN

Cajas

Cartón

DIMENSIONES

Cajas de cartón

Caja de 5 kg (Largo 393; Ancho 258; Alto 113; Área 0,5310)

Caja de 10 kg (Largo 420; Ancho 324; Alto 150; Área 0,7693)

Caja de 25 kg (Largo 398; Ancho 173; Alto 606; Área 1,1797)

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIENICAS

Estanqueidad

Las cajas no presentarán golpes u otros defectos físicos y estarán debidamente cerrados y etiquetados

DURABILIDAD

Consumir

Antes de 1 año

preferentemente

CONSERVACIÓN ÓPTICA

Conservación

En un lugar fresco y seco. Temperatura 5°C y Humedad Relativa<70%. Protegido de la luz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SOBRE 100 GRAMOS DE PRODUCTO)

Valor energético (kJ; Kcal)	2624,8/624,95
Grasas totales (g)	51,52
de las cuales saturadas (g):	6,39
Hidratos de carbono (g)	22,71
de los cuales azúcares (g)	1,19
Proteínas (g)	17,62
Sal (g):	0,06

*Determinación analítica.



USO ESPERADO DEL PRODUCTO / MODO DE EMPLEO

El producto está preparado para usarse inmediatamente de acuerdo a las necesidades del cliente.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI/NO	NATURALEZA DE LA SUSTANCIAS Y DE SUS DERIVADOS	PRESENCIA FORTUITA
Leche y derivados incluida la lactosa	NO	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO	NO
Cereales que contengan gluten y/o variedades híbridas): trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, derivados.	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	NO
Frutos de cáscara	SI	Almendra	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO



ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

El producto cumple con los siguientes requisitos:

- * El producto **no contiene** maíz o soja, o de cualquier organismo modificado genéticamente (OMG) ni sus derivados. El producto **no ha sido fabricado usando OMG ni derivados de OMG**.
- * Cualquier contaminación accidental de OMG, que pueda existir en el producto, **no sobrepasaría el 0,9%**, como establece el Reglamento 1829/2003 y sus posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN RADIACIÓN IONIZANTE

El producto cumple con los siguientes requisitos:

El producto **NO contiene** alimentos o ingredientes alimentarios que hayan sido tratados con **radiación ionizante** de acuerdo con el artículo 4(6) de la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modificaciones.

LEGISLACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones posteriores.

REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores.

REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (CE) Nº 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos deberán cumplir con los requisitos del REGLAMENTO (CE) 1935/2004, el REGLAMENTO (CE) Nº 2023/2006 y la DIRECTIVA 94/62/CE y REGLAMENTO (UE) 10/2011 (para materiales y objetos plásticos) y sus posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (CE) Nº 1829/2003, de 22 de septiembre, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y sus posteriores modificaciones.

DIRECTIVA 1999/2/CE DEL P.EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de febrero, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modificaciones.