



## PALITOS DE ALMENDRA

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

### INGREDIENTES DECLARADOS

Almendra 100%

### ORIGEN

España

### REQUISITOS TÉCNICOS

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

Aflatoxinas totales:	<b>Máximo 10 µg/kg</b>
Aflatoxina B1:	<b>Máximo 8 µg / kg</b>

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad:	<b>Máximo 6,5%</b>	Peróxidos (ac. Oleico):	<b>Máximo 2 meq O2/kg</b>
Acidez (ac. oleico):	<b>Máximo 0,6%</b>	Materias extrañas:	<b>Máximo 0,02%.</b>

#### CARACTERÍSTICAS SANITARIAS

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

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:	Típica de los palitos de almendra, uniforme.
Sabor:	Sin índices de rancidez y sabor extraño.
Olor:	Sin índices de rancidez y cualquier olor extraño.
Textura:	Típica de los palitos de almendra, crujiente.
Color:	Color blanco característico.





## 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	NO
Frutos de cáscara	SI	<b>Almendra</b>	-
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 SO2	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.