DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Granulado Fino de Almendra

COMPOSICION CUALITATIVA

Almendra

DESCRIPCION DEL PROCESADO

La almendra se recepciona, somete a un proceso de división mecánica se envasa y se expide. Producto sometido a control por detector de metales.

PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color Marfil

Sabor Típico de la almendra, libre de sabores extraños o no naturales

Textura Firme y crujiente

Tamaño/Calibre Normal-Fino 0.07-0-0.1 mm

ENVASADO

Tipo de envase	Bolsa en caja
Material del	Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón
envase	
Cantidad contenida	Dos bolsas de 5 kg en cajas de 10 kg / Una bolsa de 5 kg
	en caja de 5 kg

ORIGEN: USA o España

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Como materia prima o auxiliar en pastelería y cocina, o uso directo en industria alimentaria. Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.

Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (contiene almendra)

DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

dsmmaa

d: orden del día en la semana, s: orden de la semana en el mes, mm: mes, aa: año

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Max. 13 meses desde la fecha de envasado

LIMITES MICROBIOLOGICOS

Listeria monocytogenes < 100 ufc/g (n=5, c=0)

Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de

desarrollo de listeria monocytogenes

LIMITES FISICO-QUIMICOS

Melamina

Aflatoxina B1 < 8 ppb Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 < 10 ppb Humedad Max. 6 % Materias extrañas Max. 0.2 % Ácido cianhídrico Max. 35 ppm Plomo Max. 0.1 ppm Cadmio Max. 0.2 ppm Max. 0.1 ppm Cloratos Percloratos Max. 0.05 ppm Compuestos de mercurio Max. 0.02 ppm

Pesticidas 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 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

< 2.5 ppm Reglamento (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el

Reglamento (CE) n.o 1881/2006.

Actividad del agua (aw) 0.55-0.8

pH <7

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

	USA	ESPAÑA
Energía	2625 kJ /	2713 kJ /
	635 kcal	657 kcal
Grasa (g)	54	59
Grasas trans (g)	0.0	0.0
Grasa saturada (g)	4.1	4.7
Hidratos de Carbono (g)	5.8	4.7
Azucares (g)	5.8	4.7
Fibra alimentaria (g)	15	8.6
Proteína (g)	24	20.22
Sal (mg)	< 0.0125	< 0.0125

DECLARACION DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X		Almendra
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

- El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
- 2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
- 3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
- 4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

LEGISLACION

- Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentários
- **Reglamento** (**CE**)**No 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
- Reglamento (CE)No 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- Reglamento (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006..
- 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 por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- Reglamento (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- -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 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo