

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes, S/N Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>HARINA DE ALMENDRA.</b>	Edición: 5 Fecha: 01-04-2012
---	--	---------------------------------

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.</b>	
.HARINA DE ALMENDRA.	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.</b>	
C.A.E.3.22.00. CAP.22 FRUTAS Y DERIVADOS. SEC.1ªFRUTAS. APDO.3.22.07.FRUTAS SECAS O DE CÁSCARA. ALMENDRA REPELADA.	
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.</b>	
<b><i>HARINA DE ALMENDRA</i></b>	
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA.</b>	
<b>ALMENDRA.</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.</b>	
La almendra se recepciona, somete a un proceso de molido mecánico, se envasa y expide.	
<b>PRESENTACIÓN.</b>	
.. COLOR MARFIL. Calibres: 0,5 mm	
<b>ENVASADO</b>	
Tipo de envase Cubo / Bolsa en caja  Material del envase Cubo = plástico / Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón (Aptos para estar en contacto con alimentos)  Cantidad contenida en el envase Cubo = 3 Kg. netos / Caja = 5 ó 10 Kg. netos a granel. Bolsas de 1 kg en cajas de 15 kg. Bolsas al vacío de 1kg en cajas de 15 kg	
.	
<b>ETIQUETADO NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● DENOMINACIÓN DE VENTA. Harina de almendra.</li> <li>● CANTIDAD NETA.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ PESO NETO: Depende formato (Kg).</li> </ul> </li> <li>● IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ LA PIEDRA REDONDA, S.L.Ctra.Camponubes, s/n Zamoranos (Priego de Córdoba)</li> </ul> </li> </ul>	

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes, S/N Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	<b>FICHA TÉCNICA          HARINA DE ALMENDRA.</b>	Edición: 5 Fecha: 01-04-2012
---	---	---------------------------------

<p style="text-align: center;">(Córdoba).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MARCADO DE FECHAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Consumir preferentemente antes del fin de: (indicación del mes y año) mm/aa)</li> </ul> </li> <li>• <b>LOTE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lote: (indicación del lote). (dsmmaa)</li> </ul> </li> </ul>
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>
. Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuente de contaminación.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>
. Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo.
<b>DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO</b>
<b>. Industria alimentaria</b> . No destinado especialmente a población de riesgo.
<b>CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE</b>
Día de la semana; semana del mes; mes;año (dsmmaa).
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>
Bolsas al vacío: 12 meses, cajas con bolsa interior: 9 meses, cubos: 8 meses.
<b>MODO DE EMPLEO</b>
No procede. Se consume directamente y/o como uso en cocina; pastelería.
<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escherichiacoli ..... (n=5; c=2)M=100;m=100 (ufc/g)</li> <li>• Salmonella..... Ausencia en 25 g</li> <li>• Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25 g</li> <li>• Aflatoxinas:           <ul style="list-style-type: none"> <li>B1 ..... 8 µg/ Kg</li> <li>Suma de B1, B2,G1 y G2 ..... 10 µg / Kg</li> </ul> </li> </ul>
<b>LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS</b>

<p>LA PIEDRA REDONDA, S.L.  Ctra. Camponubes, S/N  Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA  HARINA DE ALMENDRA.</b></p>	<p><b>Edición: 5  Fecha: 01-04-2012</b></p>
--	--	---

<p><b>PARAMETRO  VALOR</b></p>	
<p>Humedad  Máx. 6%</p> <p>Materias extrañas (polvo, cascarilla, podridas, rancias, apollilladas...)  Max. 0.2%</p>	
<p>VALORES NUTRICIONALES (100 g)</p>	

Energía 611 Kcal		
Grasas totales		
Saturadas		
Trans		
50.6 g		
3.8 g		
0.0 g		
Colesterol		
0.0 mg		
Sodio		
0.0 g		
Total carbohidratos		
Azucares		
16.9 g		
4.9 g		
Proteínas		
21.9 g		
Fibra alimentaria		
10.4 g		
Calcio		
248 mg		
Hierro		
4.3 mg		
Vitamina A		
0		
Vitamina C		
0		

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes, S/N Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>HARINA DE ALMENDRA.</b>	<b>Edición: 5</b> <b>Fecha: 01-04-2012</b>
---	--	---

### **DECLARACIONES ADICIONALES**

- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamento (CE) 852/2004).
- Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) del Codex).
- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).
- Producto considerado Alergeno.
- El Sistema de Producción lleva incorporado detectores de metales para evitar restos de esquirlas metálicas en el producto.

#### **1. Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)**

<p style="text-align: center;"><b>SI</b> <b>NO</b> <b>Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)</b></p>			
<p>CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p>			
<p>CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p>			
<p>PESCADO y productos a base de pescado</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p>			
<p>HUEVOS y productos a base de huevo</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p>			
<p>CACAHUETE y productos a base de cacahuete</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Puede contener trazas de cacahuete</b></p>			
<p>SOJA y productos a base de soja</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p>			
<p>LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)</p> <p style="text-align: center;"><b>X</b></p>			
<p>FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia</p>			

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes, S/N Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	<b>FICHA TÉCNICA HARINA DE ALMENDRA.</b>	<b>Edición: 5 Fecha: 01-04-2012</b>
---	--	---

---

**Nota:**

- . Esta ficha técnica no se debe interpretar como especificaciones de compra, salvo indicación expresa.
- . Está expuesta a modificaciones impuestas por las posibles variaciones de: las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones etc.