

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Masa de color marrón, debido al tueste especial sometido a la almendra. Textura blanda, fina, cremosa y aceitosa. Agradable sabor y aroma a almendra y miel.

INGREDIENTES

Almendra (64%), Miel de Azahar (12%), Azúcar y Albúmina de **Huevo**.

Origen: España.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido del tostado de la almendra repelada, dosificación de azúcar y miel según fórmulas y cocción por vapor. Adición de la albúmina de huevo al final de la cocción. Una vez blanqueada la masa, se le añade la almendra tostada según fórmula y se mezcla manualmente. Enfriado de la masa. Trituración a través del Molino de Piedra, Refinadora de Piedra y Refinadora de Acero. Homogenización de la masa y cocción por vapor en morteros denominados "boixets". Nuevo ablandado en Molino de Piedra y Túrmix hasta la obtención de una masa fluida y líquida. (En el caso del GRANULADO se le añade en el boixet el Grano de Almendra). Detección de Metales, Envasado, pesado y etiquetado.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	< 4%
Grasa %:	34%
Proteínas %:	16%
Cenizas:	< 2,1%
Hidratos de Carbono %:	44%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas B1*	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	< 4 p.p.b.
Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Listeria Monocytogenes	< 10 ² ufc/g

*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 1881/2006, modificado por el Reglamento 165/2010.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Masa de color marrón
SABOR	Almendra tostada y miel
OLOR	Almendra tostada

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	540 kcal (2270 kJ)
Grasa total	34,2 g
<i>De las cuales saturadas</i>	<i>2 g</i>
Hidratos de carbono	44,6 g
<i>de los cuales azúcares</i>	<i>43 g</i>
Fibra alimentaria	2 g
Proteínas	16,4 g
Sal	0,05 g

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 18 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de metales.
En bloques al vacío de 6 ó 7 kg.
En botes de plástico de 6, 10, 18 y 25 kg.
Envases de plástico aptos para la alimentación.

ETIQUETADO

Irà una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto

Peso Neto

Fecha de consumo preferentemente

Relación de ingredientes

Nº de lote (Fecha de fabricación invertida)

R.G.S.E.A.A.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco. Reservar de sitios soleados.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: Pastelería.

REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A. 23.00029/A

ELABORADO POR:

FECHA: 03-03-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 03-03-2020



LISTA DE ALERGIAS				POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			
	SI	NO	TRAZAS	
Gluten o cereales que contienen gluten		X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevos	X			
Pescado y productos a base de pescado		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		
Frutos de cáscara	X		X	Posibles trazas de otros frutos de cáscara
Apio y productos derivados		X		
Mostaza y productos derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			
	SI	NO	TRAZAS	
Carne de vacuno		X		
Carne de cerdo		X		
Carne de pollo		X		
Gelatina		X		
Sacarosa	X			
Fructosa		X		
Maíz		X		
Levadura		X		
Legumbres		X		
Fenilalanina		X		
Glutamato (E-620 a E-625)		X		
Ácido benzoico		X		
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)		X		
Tartrazina (E-102)		X		
BHA/BHT (E-320 E-321)		X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)		X		
Amarillo anaranjado S (E-110)		X		
Amaranto (E-123)		X		
Rojo cochinilla A (E-124)		X		
Canela		X		
Vainilla		X		
Cilantro		X		
OMG		X		

ELABORADO POR:

FECHA: 03-03-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 03-03-2020