

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Masa de color marrón y blanca, debido al tueste especial sometido a la almendra y la mezcla de la clara de huevo. Textura crujiente. Agradable sabor y aroma a Almendra.

INGREDIENTES

Almendra tostada (60%), Miel de Azahar (12%), Azúcar, Albúmina de **huevo** y Oblea en superficie (Almidón de patata y Aceite de Girasol).

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido del tostado de la almendra repelada, dosificación de azúcar y miel 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. Detección de Metales, Envasado, pesado y etiquetado.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	2,1%
Grasa %:	35,1%
Proteínas %:	13,5%
Cenizas:	1,7%
Hidratos de Carbono %:	42,8%

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 y blanco
SABOR	Almendra tostada y miel
OLOR	Almendra tostada y miel

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	533 kcal (2223 kJ)
Grasa total	32,5 g
<i>De las cuales saturadas</i>	2,6 g
Hidratos de carbono	42 g
<i>de los cuales azúcares</i>	41 g
Fibra alimentaria	6 g
Proteínas	16 g
Sal	0,03 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 16 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de metales.
En pastillas de 200 ó 300 g.
Porciones de 30 gr.
En bloques al vacío de 6 ó 7 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: 11-12-2020**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**
FECHA: 11-12-2020



LISTA DE ALERGIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	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				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	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: 11-12-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 11-12-2020