

**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**

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

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

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

\*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 1831/2006, modificado por el Reglamento 165/2010.

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS**

<b>ASPECTO</b>	Masa de color marrón y blanco
<b>SABOR</b>	Almendra tostada y miel
<b>OLOR</b>	Almendra tostada y miel

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:**

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

**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 <sub>2</sub> .		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