
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REV:04
	<div>Produktdatenblatt - Mandeln gehackt</div>	Fecha revisión: 29/04/2021
GRANILLO DE ALMENDRA		Pag 1/2

DENOMINACIÓN COMERCIAL	GRANILLO DE ALMENDRA	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	C.A.E.3.22.00. CAP.22 FRUTAS Y DERIVADOS. SEC.1ª FRUTAS. APDO.3.22.07. FRUTAS SECAS O DE CÁSCARA.	
INGREDIENTES	ALMENDRA	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Recepción y almacenamiento de m.p., envasado y almacenamiento.	
PRESENTACIÓN	Cubo de polipropileno con tapadera hermética con peso neto de 1 kg y bolsas de polipropileno termoselladas con peso neto de 125g envasada en atmósfera protectora . Productos sometidos a control por detector de metales.	
ETIQUETADO	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Reglamento (UE) 1169/2011	
SISTEMA DE LOTEADO	xxyzpp: xx es la semana del año, y es el día de la semana, zz es la última cifra del año en curso y pp es el código del producto	
OMG	Producto no genéticamente modificado de acuerdo a los Reglamentos (CE) nº1829/2003 y nº 1830/2003.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.	
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Consumidor final.	
DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO	9-12 meses desde la fecha de envasado.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor	Característico del fruto seco
	Color	Uniforme Marfil
	Sabor y textura	Típico de la almendra, libre de sabores extraños o no naturales
	Forma y aspecto	Granulado
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Humedad	Max 6%
	Podridas, rancias, enmohecidas, apolilladas, manchadas	Max 0,5%
	Polvo, cascarilla	Máx. 0,01 %
	Insectación	Ausencia
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES Y CONTAMINANTES	Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
	Aflatoxinas	B1 <8 µg/Kg B1+B2+G1+G2 <10 µg/Kg
VALORES NUTRICIONALES	Valores medios por cada 100 g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	2558/633	
Grasas (g)	56.5	
De las cuales saturadas (g)	11.4	
Hidratos de carbono (g)	3.1	
De los cuales azúcares (g)	2,5	
Proteínas (g)	22.5	
Sal (g)	0.01	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REV:04
		Fecha revisión: 29/04/2021
GRANILLO DE ALMENDRA		Pag 2/2

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	SI	NO	TRAZAS	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	CACAHUETE
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		X	Almendra. Puede contener trazas de otros frutos secos de cascara.
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 SO ₂			X	Puede contener trazas de Sulfitos según producciones.
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		

LEGISLACIÓN

- **Reglamento (CE) no 2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) no 1881/2006**, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- **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.

REVISADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD	APROBADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD
---	---