

	FICHA TÉCNICA DE HARINA DE ALMENDRA	FECHA 25/04/23 EDICIÓN 2 Página 1 de 2
		FHARINAALMENDRA

DENOMINACIÓN COMERCIAL / LEGAL: HARINA ALMENDRA Almendra cruda se somete a un proceso de molido mecánico y después se envasa.		INGREDIENTES: <u>Almendra</u> . Los formatos en bolsa pueden contener trazas de cacahuetes, frutos de cáscara, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja. El formato en bote puede contener trazas de frutos de cáscara, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja. El formato en caja/saco a granel no contiene trazas. ORIGEN: USA. Variedad: Estándar 5%.																
CATEGORÍA COMERCIAL: FRUTOS SECOS.																		
MODO DE ENVASADO/ PRESENTACIÓN FORMATO:		LUGAR DE ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:																
CAJA DE 10 KILOS	BOLSA 1 KG	APERITIVOS FLAPER, S.L.U C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo C.P.19200 Azuqueca de Henares (GUADALAJARA) Nº RGSEAA: 26.07477/GU.																
BOLSA 150 GR																		
BOTE 650 GR																		
LOTE: Año (1 dígito) / Semana (2 dígitos) / Nº de día dentro de la semana (1-7 dígitos).																		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Almacenar en sitio fresco, seco, aislado del suelo y de focos de humedad. No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto. El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.																		
CONSUMIDORES: Destinado al consumidor final tanto jóvenes como adultos y a distribuidores, que no presenten alergias o intolerancias a los alérgenos declarados, según formato.		RECOMENDACIONES DE USO: Abrir y listo para el consumo.																
CONSUMO LIMITADO / NO LIMITADO POR ALÉRGENOS: Sí, ver declaración de alérgenos.																		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: La caducidad máxima es de 12 meses, desde el envasado del producto. Formatos en bolsa con atmósfera protectora.																		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:		ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:																
- Forma: granos muy finos de almendra. - Color: marfil. - Olor: característico, libre de olores extraños y rancidez. - Sabor: típico de la almendra, libre de sabores extraños. - Textura: firme, ligeramente crujiente.		<table border="1"> <tr> <td>Humedad y materias volátiles</td> <td>≤6,2 (%)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas B1</td> <td><8(ppb)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</td> <td><10(ppb)</td> </tr> <tr> <td>Ácido cianhídrico</td> <td><35 mg/kg</td> </tr> </table>		Humedad y materias volátiles	≤6,2 (%)	Aflatoxinas B1	<8(ppb)	Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	<10(ppb)	Ácido cianhídrico	<35 mg/kg							
Humedad y materias volátiles	≤6,2 (%)																	
Aflatoxinas B1	<8(ppb)																	
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	<10(ppb)																	
Ácido cianhídrico	<35 mg/kg																	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:		INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr:																
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>2617 KJ / 632 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>50,6 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>16,9 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td>4,9 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>10,4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>22 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0 g</td> </tr> </table>	Valor energético	2617 KJ / 632 Kcal	Grasas	50,6 g	De las cuales saturadas	3,8 g	Hidratos de carbono	16,9 g	De los cuales azúcares	4,9 g	Fibra alimentaria	10,4 g	Proteínas	22 g	Sal	0 g
Valor energético	2617 KJ / 632 Kcal																	
Grasas	50,6 g																	
De las cuales saturadas	3,8 g																	
Hidratos de carbono	16,9 g																	
De los cuales azúcares	4,9 g																	
Fibra alimentaria	10,4 g																	
Proteínas	22 g																	
Sal	0 g																	

	FICHA TÉCNICA DE HARINA DE ALMENDRA	FECHA 25/04/23 EDICIÓN 2 Página 2 de 2
		FHARINAALMENDRA

DECLARACIONES: Se cumple con toda la legislación vigente aplicable tanto en España como en la UE.
Producto libre de OGMs. Producto no irradiado.

Declaración de Alérgenos (Según Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE?	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)			X	Sólo presentes en los formatos en bote.
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	En los formatos en bote y bolsa.
SOJA y productos a base de soja			X	En los formatos en bote y bolsa.
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			X	En los formatos en bote y bolsa.
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X			ALMENDRA como ingrediente. Trazas de otros frutos de cáscara en los formatos de bote y bolsa.
APIO y productos derivados		X		
MOSTAZA y productos derivados		X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X	En los formatos en bote y bolsa.
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		