

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>ALMENDRA NATURAL REPELADA ECOLÓGICA</b>
<b>CERTIFICADO:</b>	ECOLOGICO
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>REFERENCIA ARTÍCULO:</b>	A00057
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
<b>INGREDIENTES:</b>	100% almendra ecológica ( <i>Prunus dulcis</i> )
<b>PRODUCCIÓN:</b>	La almendra se recepciona, somete a un proceso de partido y selección, eliminación de tegumento, se envasa, se almacena a temperatura ambiente y se expide.

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
<b>APARIENCIA</b>	Color marfil.
<b>CONSISTENCIA</b>	Firme.
<b>OLOR</b>	Específico del producto.
<b>SABOR</b>	Específico del producto.
<b>DIMENSIONES</b>	Mediana (aproximadamente 12/14 mm).

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor ( UFC/g):
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100
<b>Salmonella</b>	Ausencia en 25 g

\*En cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
<b>ENERGÍA:</b>	2698 kJ= 644 Kcal
<b>PROTEÍNA:</b>	20.49 g
<b>GRASA:</b>	58.71 g
• De las cuales saturadas:	• 10.61 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO:</b>	2.5 g
• De los cuales azúcares:	• 2.2 g
<b>FIBRA:</b>	12.07 g
<b>SODIO (NA)</b>	< 0.01 g

\* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

## LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
<b>Cereales que contengan gluten</b>	No	• <b>Almendras</b>	Sí
• <b>Trigo</b>	No	• <b>Avellanas</b>	T
• <b>Centeno</b>	No	• <b>Nueces</b>	T
• <b>Cebada</b>	No	• <b>Anacardos</b>	T
• <b>Avena</b>	No	• <b>Pacanas</b>	T
• <b>Espelta</b>	No	• <b>Nueces de Brasil</b>	T
• <b>Kamut o sus variedades híbridas</b>	No	• <b>Alfóncigos</b>	T
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	No	• <b>Nueces macadamia</b>	T
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	No	<b>Apio u productos derivados</b>	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	No	<b>Mostaza y productos derivados</b>	No
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	No	<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	No
<b>Soja y productos a base de soja</b>	No	<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l</b>	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	No	<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	No
<b>Frutos de cáscara:</b>	Sí	<b>Moluscos y productos a base de molusco</b>	No
<p><b><i>Si = presente                      No = ausente                      T= Trazas*</i></b></p> <p><b>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto</b></p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.</p>			

## APTO PARA:

<b>Vegetarianos</b>	Si	<b>Kosher-certified</b>	No
<b>Veganos</b>	Si	<b>Halal-certified</b>	No
<b>Lácteo-vegetarianos</b>	Si	<b>Comercio Justo</b>	No
<b>NOP-certified</b>	No		

## EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en cajas de 10 kg. Mantener en lugar fresco, seco, oscuro y alejado de fuertes olores.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

[organic@mapryser.com](mailto:organic@mapryser.com)

T-MPS

## VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante mínimo 8 meses, dependiendo del producto, en las condiciones de almacenamiento adecuadas.

## INFORMACIÓN ADICIONAL:

### PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
HUMEDAD	6.5 % máx.
VALORES A <sub>w</sub>	0.55- 0.8
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la normativa Europea.</li></ul>
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la normativa Europea.</li></ul>
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la normativa Europea.</li></ul>
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	15% máx. fuera de calibre; 5 % máx. dañadas mecánicamente; 0.0001% máx. material extraño (polvo, cascarilla...); 8% máx. mezcla de otras variedades y gemelas; 0.02% otros defectos; 0.2% máx. almedras amargas.

\* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite máximo de contaminantes, metales pesados, toxinas presentes en el Reglamento (UE) 2023/915 y al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores modificaciones.

### OTROS

- **Melamina:** <2.5 ppm
- **HCN:** max. 35ppm

**USO PREVISTO:** Como ingrediente en la fabricación de productos de confitería. Como aperitivo frito y salado. Como alimento en crudo.

FECHA EDICIÓN:	31/01/2018	FECHA MODIFICACIÓN:	05/02/2024
VERSIÓN:	02		
<p>Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p>			