FICHA TÉCNICA

Ref.: A00380-361/744

NOMBRE DEL PRODUCTO:	HARINA DE ALMENDRA REPELADA ECOLÓGICA
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	España
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00380
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% fruto de almendro ecológica
PRODUCCIÓN:	La almendra se recepciona, se pela somete a un proceso de molido mecánico, se envasa y expide.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Polvo de color blanco amarillento
CONSISTENCIA	Fina, suelta, partículas homogéneas
OLOR	Específico del producto
SABOR	Específico del producto
DIMENSIONES	>1.6mm : max 15% <1.6mm : min 85%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

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

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	644 Kcal
PROTEÍNA:	20.49 g
GRASA: • De las cuales saturadas:	58.71 g • 10.61 g
HIDRATOS DE CARBONO: • De los cuales azúcares:	2.5 g • 2.2 g
FIBRA:	12.07 g
SAL	<0.01 mg

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• **Almendras**	Si
• **Trigo**	No	• **Avellanas**	T
• **Centeno**	No	• **Nueces**	T
• **Cebada**	No	• **Anacardos**	T
• **Avena**	No	• **Pacanas**	T
• **Espelta**	No	• **Nueces de Brasil**	T
• **Kamut o sus variedades híbridas**	No	• **Alfóncigos**	T
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	T
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	No
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	No	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	Si	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

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.

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.

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	No
Veganos	Si	**Halal-certified**	No
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en cajas de cartón con bolsas de plástico 10 kg y en sacos de 5Kg.

Mantener en lugar fresco, seco, oscuro, alejado de fuertes olores y a temperatura entre 10-15ºC

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante un mínimo de 9 meses en las condiciones de almacenamiento adecuadas.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
HUMEDAD	< 6.7 %
VALORES A_W	0.55- 0.8
PUREZA (%)	-
CONTAMINANTES	• De acuerdo con la legislación EU
METALES PESADOS	• De acuerdo con la legislación EU.
MICOTOXINAS	• De acuerdo con la legislación EU
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	< 0,2% (polvo, cascarilla, podridas, rancias, apolilladas…)

Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

OTROS:

USO PREVISTO: Como materia prima o auxiliar en pastelería y cocina, o uso directo en industria alimentaria.

FECHA EDICIÓN:	25/01/17	FECHA REVISIÓN:	19/03/2024
VERSIÓN:	02		

Este producto ecológico 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. 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. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.