

HARINA DE ALMENDRA CON PIEL

**DATOS GENERALES**

Denominación del producto	Harina de almendra con piel
Ingredientes	100 % almendra ( <i>Prunus Amygdalus</i> )
Origen	USA

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico de la almendra, color marfil
Sabor	Característico de la almendra, sin sabores extraños
Olor	Sin índices de rancidez y cualquier olor extraño

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Granulometría	< 2 milímetros
Materia extraña no peligrosa	Máximo 5 Pc/Tn
Materia extraña peligrosa (cristales y metales)	Ausencia
Insectación viva	Ausencia

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Aerobios Mesófilos	< 15.000 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia
Mohos y Levaduras	< 1500 ufc/g
Staphylococos	< 100 ufc/g

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Humedad	Máx. 6,5 %
Acidez (ac. Oleico)	< 1 %
Índice de Peróxidos (meq O2/KG)	< 2 meq O2/kg

**CONTAMINANTES/ OTROS**

Suma aflatoxinas (B1,B2,G1,G2)	< 10 µg / kg
Aflatoxina B1	< 8 µg / kg
Metales pesados ( Pb, Cd, Hg, Sn)	Según Re (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores
Pesticidas	Según Re (CE) 396/2005 y modificaciones posteriores
OGM	No
Radiación ionizante	No

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por 100 gr de porción)**

Energía( kcal) / (kJ)	579 Kcal
Grasa (g)	49,93
Saturados (g)	3,80
Monoinsaturados (g)	31,55
Polinsaturados (g)	12,32
Fibra alimentaria (g)	12,5
Hidratos de carbono (g)	21,55
Proteína	21,15

**DECLARACIÓN ALÉRGENOS**

Almonds

May contain traces of other nuts (Allergens in the Nuts in Bulk website applies when bought in small quantities that need re-packaging. The above allergen (from manufacturer) will only be applicable when purchased in bulk size original packaging.

**PRESENTACIÓN**

Cajas con bolsa azul	10 kg
----------------------	-------

**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Se recomienda consumir preferentemente antes de 12 meses.

Condiciones de conservación óptimas: temperatura entre 7°C y 12°C con una humedad relativa del 60% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

**USO ESPERADO**

Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.