



1. Descripción

Semillas que contiene el fruto de Prunus Amigdalus desprovista del tegumento seminal(piel).

Variedad comercial: Comuna (Garriges, Ramillete, Planeta, Colorada, Avellaneda, Blanquilla, Atocha y Ferragnes-ferraduel.
Calibre: 12-14 / 14y+

2. Ingredientes

100% **Almendra** de cultivo ecológico

3. Formatos

SACO 5 KG	Bolsa 750 GR	Bolsa 100gr - 6 bolsas/caja
-----------	--------------	-----------------------------

4. Alérgenos

Formato 5 Kg: **La almendra es un frutos seco alérgeno.**

Formato 750gr y 100 gr. **Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.**

5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)

Valor energético	2686,13/642	kJ/kcal
Grasas	57,4	gr
de las cuales saturadas	5,5	gr
Hidratos de carbono	13,3	gr
de los cuáles azúcares	3,1	gr
Fibra alimentaria	23	gr
Proteínas	9,9	gr
Sal	0,005	gr

6. Formatos / EAN13

Saco 5 kg	-
Bolsa 750g	8437009712917
Bolsa 100gr	8437002735272

7. OGM's

Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003

8. Características organolépticas

Forma: Característica de la variedad
Color : Blanco roto
Sabor/ olor: Ausencia de sabores y olores extraños.

9. Características Físico-Químicas

Humedad:	< 6%
Materias extrañas:	< 3%
Amargas:	< 1%

10. Características Microbiológicas

Coliformes totales	< 50 ufc/g	E.coli:	< 10 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g	Mohos:	< 500 ufc/g
Aerobios:	< 25.000 ufc/g	Levaduras	< 500 ufc/g

11. Información complementaria y Almacenamiento

Origen:	España. Agricultura UE
Envasado:	El saco de 5 kg en film transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 750 gr en film serigrafiado y el de 100 gr en film transparente con etiqueta adhesiva.
Vida útil:	1 año desde su envasado.
Uso al que se destina:	Alimentación. Consumo en crudo o como ingrediente en confitería.
Población de destino:	Público en general.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco, y preferiblemente a una temperatura entre 8-10°C.
Condiciones una vez abierto :	Guardar cerrado

12. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento nº 834/2007, del Consejo, de 28 de Junio de 2007, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

13. Certificaciones



ES-ECO-025-NA
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

Pol. Los Cabezos S/N - 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

14. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Sacos 5 kg	Bolsa 750g /100gr
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5): (Almendra) Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alfóncigos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)	SI	-	-
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	NO
(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas			
(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino			
(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esterres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja			
(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol			
(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas			
Fecha: 10/07/2018	Aprobado por: 		