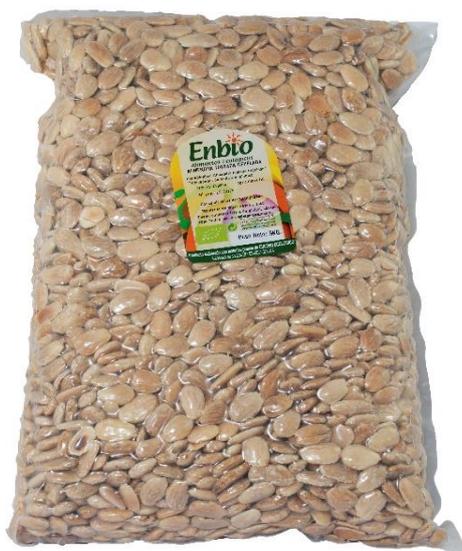


	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 136
	<b>ALMENDRA TOSTADA REPELADA</b>	10/07/2018	



<b>1. Descripción</b>		
Semillas que contiene el fruto de Prunus Amigdalus desprovista del tegumento seminal (piel) y tostada.		
Variedad comercial: Comuna (Garriges, Ramillete, Planeta, Colorada, Avellaneda, Blanquilla, Atocha y Ferragnes-ferraduel.		
Calibre: 12-14 / 14y+		
<b>2. Ingredientes</b>		
100% <b>Almendra</b> de cultivo ecológico		
<b>3. Formatos</b>		
SACO 5 KG	Bolsa 750 GR	Bolsa 100gr - 6 bolsas/caja
<b>4. Alérgenos</b>		
Formato 5 Kg:	<b>La almendra es un frutos seco alérgeno.</b>	
Formato 750gr y 100 gr.	<b>Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.</b>	
<b>5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>		
Valor energético	2816/673 kJ/kcal	
Grasas	60,2 gr	
	de las cuales saturadas	4,5 gr
Hidratos de carbono	12,1 gr	
	de los cuáles azúcares	1,9 gr
Fibra alimentaria	7,6 gr	
Proteínas	23,6 gr	
Sal	0,007 gr	
<b>6. Formatos / EAN13</b>		
Saco 5 kg	-	
Bolsa 750g	8437012886421	
Bolsa 100gr	8437012886414	
<b>7. OGM's</b>		
Esta libre de OGM's según los Reglamiento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
<b>8. Características organolépticas</b>		
Forma:	Característica de la variedad	
Color :	Blanco tirando a marón debido al tueste	
Sabor/ olor:	Ausencia de sabores y olores extraños.	
<b>9. Características Físico-Químicas</b>		<b>10. Características Microbiológicas</b>
Humedad:	< 8%	Coliformes totales < 100 ufc/g
Materias extrañas:	< 1,2%	Salmonella: Ausencia/25g
Amargas:	< 1%	Aerobios: < 25.000 ufc/g
		E.coli: < 10 ufc/g
		Mohos: < 1000 ufc/g
		Levaduras < 1000 ufc/g
<b>11. Información complementaria y Almacenamiento</b>		
<b>Origen:</b>	España. Agricultura UE	
<b>Envasado:</b>	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.	
<b>Vida útil:</b>	1 año desde su envasado.	
<b>Uso al que se destina:</b>	Alimentación. Consumo en crudo o como ingrediente en confitería.	
<b>Población de destino:</b>	Público en general.	
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco, y preferiblemente a una temperatura entre 8-10°C.	
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	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 productos 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 Mendiá 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
<b>Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):</b> . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>	NO	NO	NO
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>	NO	NO	NO
<b>Pescado y productos a base de pescado (2):</b>	NO	NO	NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</b>	NO	NO	SI
<b>Soja y productos a base de soja (3):</b>	NO	NO	SI
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):</b>	NO	NO	NO
<b>Frutos de cáscara y derivados (5):</b>	SI	-	-
	<b>(Almendra)</b>		
Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), Nueces ( <i>Juglans regia</i> ), Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), Nueces macadamia o de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )			
<b>Apio y productos derivados.</b>	NO	NO	NO
<b>Mostaza y productos derivados.</b>	NO	NO	NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>	NO	NO	SI
<b>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 reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante</b>	NO	NO	NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	NO	NO	NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	NO	NO	NO
<p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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 esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>			
<b>Fecha:</b> 10/07/2018	<b>Aprobado por:</b>		