



# GRANILLO DE ALMENDRA REPELADA

Convencional  Ecológica

## PRODUCTO

Almendra repelada con forma de granillo.

## DESCRIPCIÓN

Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

## ORIGEN

ESPAÑA/USA.

## ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Alergias a los frutos de cáscara.

## ORGANOLÉPTICO

Presenta un color exterior e interior blanco marfil.  
Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños.  
Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

## REQUISITOS DE CALIDAD (valores máximos)

	TAMAÑO	SOBRE CALIBRE	BAJO CALIBRE	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (1)	AMARGAS (2)
Tamaño Standard	2-4 mm	10%	10%	5%	0%
Tamaño medio	3-5 mm	10%	10%	5%	0%
Tamaño grande	4-6 mm	10%	10%	5%	0%

(1) Inferior a 1 mm (2) Solo para origen USA, 1% para origen España

## REQUISITOS QUÍMICOS

	LÍMITE MÁXIMO
Humedad	6,5%
Peróxidos	5 meq
Índice de acidez	1%
Aflatoxina B1*	< 8 ppb
Aflatoxinas totales	<10 ppb

## REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	< 50000 ufc/g
Mohos y levaduras	< 50000 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g
E. coli	Ausencia/1g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Salmonella	Ausencia/25g

## ENVASADO

TIPO DE EMBALAJE Caja 5 Kg

## CONSERVACIÓN

Condiciones de conservación óptimas: temperatura entre 2 °C y 7 °C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

## FECHA CONSUMO PREFERENTE

Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

## USO ESPERADO

Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.