



HARINA DE ALMENDRA REPELADA

Convencional Ecológica

PRODUCTO

Harina de almendra comun repelada.

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)

	GRANULOMETRÍA	AMARGAS (1)
Standard	90%±3%: <2 mm 50% ± 3%: <1mm	0%
Fina	85% ±3 <0,8 mm	0%

(1) 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.