	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 08 Página: 1 Código: D-ETP-01
	ALMENDRA CAMELIZADA	

1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Almendra caramelizada

2. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Almendra 55%, y azúcar 45 %.


3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característico de la almendra caramelizada
SABOR	Característico de la almendra caramelizada sin sabores extraños
TEXTURA	Crujiente
OLOR	Sin índices de rancidez y cualquier olor extraño

4. ENVASADO

ENVASE	MATERIAL	UNIDADES CONTENIDAS
Bolsa al vacío	PA/PE/PA/PE Coextrucción multicapa flexible	5 kg: 2
Bolsas ATM	LAM OPP//MULTICAPA PA/EVOH/PE	50 g: 12 200 g: 12
Bolsas DOY PACK	Tereftalado de polietileno - Poliester (PET) + Polietileno de baja densidad - Etilen- Vinil-Alcohol (PEBD EVOH)	1 kg: 8
Botes square 50	Cristal. Tapas metálicas con barniz alimentario en su interior y sellante alimenticio en relación al tratamiento térmico.	50 g: 24
Botes square 130	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	130 g:12
Botes B.L. Mini	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	275 g: 12
Botes B.L. Grande	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	600 g: 8
Botes B.L.grande con cajas troqueladas	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	600 g: 8

REALIZA: Sheila Fornos Responsable de Calidad 03/02/2022	APRUEBA: Joan Altet Director 03/02/2022
---	--

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 08 Página: 2 Código: D-ETP-01
	ALMENDRA CAMELIZADA	

5. ETIQUETADO

Denominación de venta: Almendra caramelizada

Cantidad neta: kg (según formato).

Fecha de duración mínima: consumir preferentemente antes de fin de (indicación del mes y año, mm/aaaa).

Fecha de consumo secundario: Una vez abierto el envase conservarlo cerrado y consumirlo en X días. ⁽¹¹⁾

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Identificación empresa: Foment Agrícola de les Garrigues, S.A., P.I. Pi Verd 1-2, 25179, Maials, Lleida, Spain.

Origen: España.

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco (Temperatura 17 ± 2 °C y Humedad < 60%), alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación.

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Contenedor de vehículo preparado para tal fin, a los que se les realiza una inspección del estado de higiene. Envase retirado del suelo. Mantener en lugar fresco y seco.

8. DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.

Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (consultar tabla de alérgenos).

9. DESCRIPCIÓN DEL NUMERO DE LOTE

nnnn_mmdd

n: números internos

_ : letra interna

mm: mes de envasado

dd: día de envasado

10. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE


12 meses → Bolsas al vacío.

12 meses → ATM (gas alimentario).

12 meses → Bolsas DOYPACK

30 meses → Botes de cristal al vacío.

REALIZA: Sheila Fornos Responsable de Calidad 03/02/2022	APRUEBA: Joan Altet Director 03/02/2022
---	--

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 08 Página: 3 Código: D-ETP-01
	ALMENDRA CARMELIZADA	

11. FECHA DE CONSUMO SECUNDARIO

Bolsas al vacío → Una vez abierto consumir en 7 días.

Bolsas ATM → Una vez abierto consumir en 7 días.

Bolsas DOYPACK → Una vez abierto consumir en 15 días.

Botes de cristal al vacío → Una vez abierto consumir en 15 días.

12. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Mesófilos aeróbicos	$< 5 \times 10^4$ (ufc/g)	Indicador
Levaduras y mohos	$< 5 \times 10^3$ (ufc/g)	Indicador


13. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	$\leq 7\%$
Actividad del agua (aw)	≤ 0.8
Aflatoxina B1	≤ 8 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	≤ 10 ppb
Melamina	≤ 2.5 mg/kg
Trozo y media	$< 5\%$
Materias extrañas	$< 0.02\%$
Dañadas mecánicamente	$< 5\%$
Tolerancia calibre	$< 15\%$
Puede contener almendra amarga	$< 2\%$
Insectos	Ausencia
Metales pesados	Según Reglamento (CE) N° 1881/2006
Pesticidas	Según Reglamento (CE) N° 396/2005

14. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)

Energía (kcal/kJ)	517 / 2157
Grasa (g)	29
Grasa saturada (g)	2.8
Hidratos de Carbono (g)	47
Azúcares (g)	47
Proteína (g)	13
Sal (g)	0.02

REALIZA: Sheila Fornos Responsable de Calidad 03/02/2022	APRUEBA: Joan Altet Director 03/02/2022
--	---

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 08 Página: 4 Código: D-ETP-01
	ALMENDRA CAMELIZADA	

15. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		x	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		x	
PESCADO y productos a base de pescado		x	
HUEVOS y productos a base de huevo		x	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete	x		Puede contener trazas
SOJA y productos a base de soja		x	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		x	
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	x		Puede contener trazas de otros frutos de cáscara
APIO y productos derivados		x	
MOSTAZA y productos derivados		x	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		x	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x	

16. DECLARACIÓN PRODUCTOS IRRADIADOS

Producto no irradiado

17. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS NO MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

- El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los **Reglamentos (CE) 1829/2003** (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
- Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
- Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
- No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

18. LEGISLACIÓN

- **Reglamento (CE)No 2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE)No 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- **Reglamento (CE)No 1829/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- **Reglamento (UE) 594/2012** DE LA COMISIÓN de 15 de julio de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melanina en los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE)No 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- **Reglamento (CE)No 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- **Reglamento (CE)No 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE)No 396/2005** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- **Reglamento (CE)No 10/2011** DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

REALIZA: Sheila Fornos Responsable de Calidad 03/02/2022	APRUEBA: Joan Altet Director 03/02/2022
--	---