	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 06 Página: 1 Código: D-ETP-15
	ALMENDRA LARGUETA TOSTADA	

1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Almendra largueta tostada

2. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Almendra 100%

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característico de la almendra tostada
SABOR	Característico de la almendra tostada, sin sabores extraños
TEXTURA	Crujiente, nada blando
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 DOY PACK	Tereftalado de polietileno - Poliéster (PET) + Polietileno de baja densidad - Etilen- Vinil-Alcohol (PEBD EVOH)	125 g : 12 1 kg: 8
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

5. ETIQUETADO

Denominación de venta: Almendra largueta tostada.

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.

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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 06 Página: 2 Código: D-ETP-15
	ALMENDRA LARGUETA TOSTADA	

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

dd: día

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.

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 aeróbios	< 5x10 ⁴ (ufc/g)	Indicador
Levaduras y mohos	< 5x10 ³ (ufc/g)	Indicador

REALIZA: Sheila Fornos
Responsable de Calidad
03/02/2022

APRUEBA: Joan Altet
Director
03/02/2022

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 06 Página: 3 Código: D-ETP-15
	ALMENDRA LARGUETA TOSTADA	

13. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	≤ 7%
Actividad del agua (aw)	≤ 0.8
Aflatoxina B1	≤ 8 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	≤ 10 ppb
Melamina	≤ 2.5 mg/kg
Materias extrañas	< 0.02%
Dañadas mecánicamente	< 5 %
Tolerancia calibre	< 15 %
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)	597 / 2453
Grasa (g)	55
Grasa saturada (g)	6.6
Hidratos de Carbono (g)	4.9
Azúcares (g)	3.7
Proteína (g)	12
Sal (g)	< 0.01


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

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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Revisión: 06 Página: 4 Código: D-ETP-15
	ALMENDRA LARGUETA TOSTADA	

17. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS NO MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

1. 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.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. 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 diotoxinas 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 Responsible de Calidad 03/02/2022	APRUEBA: Joan Altet Director 03/02/2022
---	--