



Denominación:	ALMENDRA MARCONA REPELADA CRUDA
Código artículo:	45030010 (1Kg) 45030012 (10kg)
Código EAN:	8414933396055 8414933396116
Núm RGSEAA:	21.10053/CAT – 21.20779/B

1. DESCRIPCIÓN:

Almendra marcona.

2. APLICACIONES:

La riqueza de la familia de los frutos secos es enorme, como lo son sus variedades. La cultura mediterránea y especialmente la pastelería tradicional de esta zona está llena de recetas con frutos secos. Las aplicaciones abarcan todos los ámbitos de la cocina y de los postres.

Los frutos secos enteros se utilizan básicamente para decoración o bien para su posterior tratamiento, molturación, etc.

3. COMPOSICIÓN:

Almendra.

4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Sabor: El característico.

Color: El característico.

5. VALORES NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	639 KCal 2642 KJ
MATERIA GRASA	57g
de los cuales ácidos grasos saturados	5g
HIDRATOS DE CARBONO	4g
de los cuales azúcares	3.2g
PROTEÍNA	24g
SAL	0mg
FIBRA	7.1g

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (u.f.c./g)	≤ 800
Hongos y levaduras (u.f.c./g)	< 10
Coliformes totales (u.f.c./g)	< 500
<i>E. coli</i> (cfu/g)	< 100
<i>Salmonella spp.</i> (cfu/25g)	Ausencia

7. PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS:

Materias extrañas	0,2%
-------------------	------

8. ENVASADO:

Envase al vacío de 1kg. Caja de 14 envases.

Bolsa de 10kg, en una caja.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 8 Fecha: 02/01/2018 
------------------------------	----------------------	---

9. CONSERVACIÓN:

De 7 a 12 °C en un lugar fresco y seco, manteniendo el envase cerrado y preservándolo de la luz.

Humedad relativa: ≈ 65-75 %

10. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 18 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

11. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

12. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas).	☐	☒	☐	☒
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	☐	☒	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado.	☐	☒	☐	☒
Huevos y productos a base de huevo.	☐	☒	☒	☐
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	☐	☒	☒	☐
Soja y productos a base de soja.	☐	☒	☒	☐
Leche y sus derivados	☐	☒	☒	☐
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☒	☐	☒	☐
Apio y productos derivados.	☐	☒	☐	☒
Mostaza y productos derivados.	☐	☒	☐	☒
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☒	☐
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☐	☒	☒	☐
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☐	☒

13. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	YES	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☐	☒	No aplicable
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	No aplicable

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

**14. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:**

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

15. CERTIFICATIONS

Kosher

