

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01  
Versión: 1.0 (26.04.2022)

**emulift**  
FORMULACIONES ARTESANAS



## HARINA DE ALMENDRA

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación comercial** Harina de almendra  
**Denominación legal** Almendra molida

### REVISIÓN FT

**Versión** 1.0  
**Fecha** 17.05.2022

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Almendra 100% pura molida presentada en forma de polvo granular de color blanco marfil. Sin conservantes ni aditivos.

### APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Se utiliza para mejorar el sabor y el perfil nutricional de las masas con base de harinas blancas refinadas. Se suele emplear para la elaboración de dulces navideños o otras especialidades como tartas de Santiago, bizcochos, guirlaches, etc.

### LISTA DE INGREDIENTES

ALMENDRA (100%).

### ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuetes		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara	x		
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

### VALORES NUTRICIONALES

Sobre 100 gramos de producto

Valor Energético	<b>2593</b> kJ / <b>628</b> kcal
Grasas de las cuales saturada	<b>56</b> g <b>4,5</b> g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	<b>4</b> g <b>4</b> g
Fibra	<b>12</b> g
Proteína	<b>21</b> g
Sal	<b>0,2</b> g

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 10 meses posteriores a su fabricación.  
Conservar en un lugar fresco y seco.

### OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE
132010	3 kg
WDG014	300 g
WDG014-1	1 kg
WDG014-2	2 kg
WDG014-3	3 kg

### LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	VALOR PERMITIDO
Salmonella	Ausencia en 25g
E. coli	Ausencia/g
Coliformes totales	<100 ufc/g
Enterobacterias	<100 ufc/g
Levadura y hongos	<1.000 ufc/g
Bacterias totales	<100.000 ufc/g
Aflatoxinas totales	<10ppb

### OTROS DATOS

Libre de organismos genéticamente modificados. Libre de ionización.