

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Harina de almendra
Denominación legal Almendra molida

REVISIÓN FT

Versión 1.1
Fecha 28.11.2023

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