DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Masa de color marrón, debido al tueste especial sometido a la almendra. Textura blanda, fina, cremosa y aceitosa. Agradable sabor y aroma a almendra y miel.

INGREDIENTES

Almendra Marcona (70%), Miel de Azahar (18%), Azúcar y Albúmina de **Huevo**.
Origen: España.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido del tostado de la almendra repelada, dosificación de azúcar y miel según fórmulas y cocción por vapor. Adición de la albúmina de huevo al final de la cocción. Una vez blanqueada la masa, se le añade la almendra tostada según fórmula y se mezcla manualmente. Enfriado de la masa. Trituración a través del Molino de Piedra, Refinadora de Piedra y Refinadora de Acero. Homogenización de la masa y cocción por vapor en morteros denominados "boixets". Nuevo ablandado en Molino de Piedra y Túrmix hasta la obtención de una masa fluida y líquida. (En el caso del GRANULADO se le añade en el boixet el Grano de Almendra). Detección de Metales, Envasado, pesado y etiquetado.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	< 4%
Grasa %:	36%
Proteínas %:	18%
Cenizas:	< 2,5%
Hidratos de Carbono %:	39%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas B1*	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	< 4 p.p.b.
Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes**	< 100 ufc/g

CONTAMINANTES

Melamina***	*< 2,5 mg/Kg*

**De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 2023/915.*
***De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007.*
****De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1881/2006 modificado por Reglamento 2023/915*

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Masa de color marrón
SABOR	Almendra tostada y miel
OLOR	Almendra tostada

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	**560 kcal** (2320 kJ)
Grasa total	**36 g**
De las cuales saturadas	3 g
Hidratos de carbono	**39 g**
de los cuales azúcares	38 g
Fibra alimentaria	**2 g**
Proteínas	**18 g**
Sal	**0,02 g**

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 18 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de metales.
En bloques al vacío de 6 ó 7 kg.
En pastillas de 80, 150, 200, 300 ó 500 g.
En porciones de 30 g.
Envases de plástico aptos para la alimentación.

ETIQUETADO

Irá una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto
Peso Neto
Fecha de consumo preferentemente
Relación de ingredientes
Nº de lote (Fecha de fabricación invertida)
R.G.S.E.A.A.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco. Reservar de sitios soleados.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: Pastelería.

CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN VIGENTE

PLAGUICIDAS: Cumple con los LMR de plaguicidas de acuerdo al Reglamento (CE) N.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas (y modificaciones posteriores).
OGM: Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificación genéticamente.
CONTAMINANTES: Cumple el Reglamento (CE) 2023/915 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A. 23.00029/A

ELABORADO POR:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
FECHA: 06-05-2025	FECHA: 06-05-2025

LISTA DE ALERGIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Gluten o cereales que contienen gluten		X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevos	X			
Pescado y productos a base de pescado		X		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		
Frutos de cáscara	X		X	Posibles trazas de avellanas, nueces y pistachos
Apio y productos derivados		X		
Mostaza y productos derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2.		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Carne de vacuno		X		
Carne de cerdo		X		
Carne de pollo		X		
Gelatina		X		
Sacarosa	X			
Fructosa		X		
Maíz		X		
Levadura		X		
Legumbres		X		
Fenilalanina		X		
Glutamato (E-620 a E-625)		X		
Ácido benzoico		X		
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)		X		
Tartrazina (E-102)		X		
BHA/BHT (E-320 E-321)		X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)		X		
Amarillo anaranjado S (E-110)		X		
Amaranto (E-123)		X		
Rojo cochinilla A (E-124)		X		
Canela		X		
Vainilla		X		
Cilantro		X		
OMG		X		

ELABORADO POR:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
FECHA: 06-05-2025	FECHA: 06-05-2025