



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

GRANO DE ALMENDRA CRUDA

REVISIÓN: 13

FECHA: 01-06-2023

PÁGINA: 1 / 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Almendra troceada.

INGREDIENTES

Almendra.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por troceado de la almendra en partes desiguales. Detección de metales, envasado, pesado y etiquetado.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	< 6%
Índice de Acidez %	< 1%
Peróxidos	< 4,5 mEq O ₂ /Kg

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	< 10 ² ufc/g
Listeria Monocytogenes**	< 10 ² ufc/g

CONTAMINANTES

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

*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 1881/2006, modificado por el Reglamento 165/2010.

**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 CE 2023/915

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Trozos de almendra
SABOR	Almendra
OLOR	Almendra
CALIBRE	2-4 mm

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	625 kcal (2584 kJ)
Grasa total	55 g
De las cuales saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	6,5 g
de los cuales azúcares	4,8 g
Proteínas	23 g
Sal	0,0 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 10 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de Metales.

En bolsas al vacío de 2, 4'5, 5 o 8 kg (Contenidas en cajas de cartón de 2 bolsas de 4'5 ó 5 kg y 5 bolsas de 2 kg).

Envases de plástico aptos para alimentación.

ETIQUETADO

Irà 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

Aconsejable en cámara de mantenimiento entre 5º y 7º C. Transporte normal.

MODO DE EMPLEO

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

REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A. 21.17623/A

ELABORADO POR:

FECHA: 01-06-2023

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 01-06-2023



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

GRANO DE ALMENDRA CRUDA

REVISIÓN: 13

FECHA: 01-06-2023

PÁGINA: 2 / 2

LISTA DE ALÉRGENOS				
	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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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 otros frutos de cáscara
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:

FECHA: 01-06-2023

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 01-06-2023