

DENOMINACIÓN	PASTA DE ALMENDRA COMUNA CRUDA CON PIEL Pasta de almendra comuna molida cruda		
VARIEDAD	Almendra comuna	ORIGEN	España
R.G.S.E.A.A.	21.17623/A. Pastas		
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	Producto obtenido del refinado de la almendra. Detección de metales, envasado, pesado y etiquetado.		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA			
INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA.		
Almendra comuna (100%)	Ingrediente.		

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.	
Valores medios por 100 g	
Valor energético	2708.88 kJ / 645 kcal
Grasas	52 g
De las cuales saturadas	4,1 g
De las cuales monoinsaturadas	38,3 g
De las cuales poliinsaturados	11,1 g
Hidratos de Carbono	16,2 g
De los cuales azúcares	5,2 g
Proteínas	21, 2 g
Sal	10 mg

CONTROLES DE CALIDAD			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
ESPECIFICACION	UNIDAD	VALOR MEDIO	TOLERANCIA
Humedad	%		< 7%
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
Grasa	%	53	± 2 %
Proteínas	%	21	± 2 %
Índice de acidez	%	0,8 %	
Índice de peróxidos	mEq O ₂ /kg	Máx. 3,5	
Cenizas	%	3 %	± 1 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
ESPECIFICACION	UNIDAD	TOLERANCIA	
Aerobios mesófilos	Ufc / g	< 10 ⁶ ufc/g	
Mohos y Levaduras	Ufc/ g	< 10 ² ufc / g	
Escherichia coli	Ufc/g	Ausencia /1 g	
Salmonella	Ufc /25 g	Ausencia / 25 g	
Listeria Monocytogenes	Ufc/ 25 g	< 10 ² ufc / g	
Enterobacterias totales	Ufc/ g	< 10 ² ufc / g	
CONTAMINANTES			
ESPECIFICACION	UNIDAD	TOLERANCIA	
Melamina	mg/kg	< 2,5 mg / kg	

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

PASTA DE ALMENDRA COMUNA CRUDA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

REV.: 8

Cod.

Fecha: 03/04/2025

Familia: PASTAS

Aflatoxina B1		p.p.b	< 2 p.p. b
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2		p.p.b	< 4 p.p. b
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.			
ESPECIFICACION		VALOR	
Color:		Tono beige claro o marrón suave, dependiendo de la intensidad de la piel de la almendra.	
Olor:		Olor característico de las almendras crudas, con un toque ligeramente herbáceo e intenso debido a la presencia de la piel por la presencia de aceites y compuestos fenólicos de esta.	
Sabor:		Sabor suave y ligeramente amargo debido a la piel de la almendra. Sabor a almendra bastante marcado con mezcla de notas frescas.	
Textura:		Dependiendo la intensidad de la molienda puede presentar desde una textura algo granulosa debido a los trozos finos de la piel a más suave y fina. Ligeramente aceitosa por los aceites naturales de la almendra.	
VIDA ÚTIL	DURACIÓN DEL PRODUCTO	10 meses desde su fabricación en condiciones de envasado originales.	
	FORMA DE INDICARLO	Mes / Año. Leyenda "Consumir <i>preferentemente antes del fin de...</i> "	
	SITUACIÓN	Lateral envase	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.		Mantener el lugar FRESCO Y SECO. En caso de almacenar en refrigeración mantener a temperaturas entre 10-12°C y HR 65% No exponer a cambios bruscos de temperatura. Preservar de la luz solar. Conservar en su envase original. Manipular de acuerdo a las normas higiénicas aplicables. Transporte fresco y seco, limpio y libre de olores, plagas y productos no alimentarios.	
DETERMINACION DEL USO.		La población a la que va destinado comprende desde niños de ingerir alimentos sólidos hasta ancianos, excepto las personas con intolerancia a determinados alimentos declarados a continuación. El producto se consume directamente, sin tratamiento previo. El producto puede presentar separación de aceites por lo que se recomienda antes de su consumo removerlo con ayuda de una espátula para su completa homogeneización.	
POSIBLES INTOLERANCIAS		SI	CUALES Almendra

INFORMACIÓN ALERGÉNICA				
Ingrediente alergénico	Contiene (SI/NO)	Posibles trazas SI/NO)	Ingrediente donde se encuentra el alérgeno	Declarado en etiqueta (SI/NO)
Gluten* o cereales que contienen gluten	NO	NO		
Crustáceos y productos a base crustáceos	NO	NO		
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO		
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO		
Soja y productos a base de soja	NO	NO		

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO		
Frutos de cáscara**	SI	SI	Almendra. Avellana, nueces y pistacho presente en las instalaciones	SI
Apio y productos derivados	NO	NO		
Mostaza y productos derivados	NO	NO		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos ***	NO	NO		
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO		
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO		

* trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

** almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.

*** en concentraciones superiores a 10 mg/ kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.

DECLARACIÓN GMO	COLOMA GARCIA, S.L. informa que el artículo indicado en este documento, no contiene ningún ingrediente modificado genéticamente y por tanto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
IRRADIACIÓN	El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico.
INFORMACIÓN RELATIVA A CALIDAD	Este producto ha sido fabricado bajo los controles establecidos en el sistema de los APPCC (Trazabilidad y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) controlado por los organismos oficiales (Conselleria de Sanidad Pública).
REFERENCIAS LEGALES	▪ Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. ▪ Reglamento (CE) 2073/2005 modificado por 1441/2007 y 2024/2895 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. ▪ Reglamento 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006. ▪ Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ▪ Reglamento (CE) 978/2011 por el que modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) 396/2005 sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
ENVASADO	El envasado empleado por la organización cumple con la legislación vigente aplicable: ▪ Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. ▪ Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos. <u>Envase primario:</u> - Envase de polipropileno transparente (1kg y 1,5 kg) apto para uso alimentario - Envase de polipropileno blanco (5, 10 y 20 kg) apto para uso alimentario. <u>Envase secundario:</u> Caja: Envase de polipropileno transparente apto para uso alimentario + caja cartón
ETIQUETADO	Irà una etiqueta en cada envase especificando: - Denominación del producto. - Peso Neto. - Fecha de consumo preferente.

**MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE
PRODUCTO TERMINADO**

**PASTA DE ALMENDRA COMUNA
CRUDA**

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

REV.: **8**

Cod.

Fecha: **03/04/2025**

Familia: **PASTAS**

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Modo de conservación.- Relación de ingredientes.- N° de lote (Fecha de fabricación invertida)- R.G.S.E.A. A |
|--|--|


COLOMA GARCIA S.L.
FABRICA DE TURRONES Y DULCES
San Francisco, 14
JILONA
B-03067139

ELABORADO POR: Shayla Picó García

FECHA: 19/06/2025


COLOMA GARCIA, S. L.
FABRICA DE TURRONES Y DULCES
San Francisco, 14
JILONA
B-03067139

REVISADO: Resp. Calidad Pablo Blanes Rubio

FECHA: 19/06/2025