Coloma García Artesanos
TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

ALMENDRA MEDIAS DE MARCONA REPELADA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

REV.: 5
Cod.
Fecha: 19/06/2025
Familia: FRUTOS DE CÁSCARA

0DENOMINACIÓN	**ALMENDRA MEDIAS DE MARCONA REPELADA** Medias de almendra de la variedad marcona, extraídas al clasificar almendra marcona repelada sin trozo.		
VARIEDAD	Almendra marcona	**ORIGEN**	Almendra: España
R.G.S.E.A.A.	21.17623/A.		
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	Producto obtenido por la partición de la almendra repelada en mitades. Detección de metales, envasado, pesado y etiquetado.		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA			
INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA.		
Almendra (100%)	Ingrediente.		

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL. **Valores medios por 100 g**	
Valor energético	*659* ***kcal*** *(2757 KJ)*
Grasas	***57 g***
De las cuales saturadas	*5,4 g*
Hidratos de Carbono	***11,6 g***
De los cuales azúcares	*4,8 g*
Proteínas	***23,8 g***
Sal	***0,014 g***

CONTROLES DE CALIDAD

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

ESPECIFICACION	UNIDAD	VALOR MEDIO	TOLERANCIA
Humedad	%	*6 %*	+ 0,5 %
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
Grasa	%	57 %	
Proteínas	%	23 %	± 2 %
Índice de acidez	%	< 0,8 %	
Peróxidos	mEq O_2 / kg	< 3,5 mEq O_2 / kg	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACION	UNIDAD	TOLERANCIA
Aerobios mesófilos	Ufc / g	< 5 x 10^6 ufc/g
Mohos y Levaduras	Ufc/ g	*< 10^2ufc / g*
Escherichia coli b-Gluc+	Ufc/g	*< 10^2ufc / g*
Salmonella	Ufc /25 g	Ausencia / 25 g
Listeria Monocytogenes	Ufc/ 25 g	*< 10^2ufc / g*
Enterobacterias totales	Ufc/ g	*< 10^2ufc / g*
CONTAMINANTES		
ESPECIFICACION	**UNIDAD**	**TOLERANCIA**
Melamina	mg/kg	< 2,5 mg / kg
Aflatoxina B1	p.p.b	< 8 p.p. b
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	p.p. b	< 10 p.p. b

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

ELABORADO POR: Shayla Picó Garcia **FECHA: 19/06/2025**

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

REVISADO: Resp. Calidad Pablo Blanes Rubio **FECHA: 19/06/2025**

Coloma García Artesanos
TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

ALMENDRA MEDIAS DE MARCONA REPELADA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

REV.: 5
Cod.
Fecha: 19/06/2025
Familia: FRUTOS DE CÁSCARA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.			
ESPECIFICACION	**VALOR**		
Color:	Blanco marfil a beige muy claro, homogéneo. Superficie lisa, sin piel con brillo natural y sin manchas oscuras.		
Olor:	Olor suave, característico de la almendra natural, sin presencia de olores extraños, rancios o a humedad.		
Sabor:	Sabor ligeramente dulce típico de la variedad Marcona. Ausencia de sabores amargos, rancios o extraños.		
Textura:	Textura firme y crujiente al morder. No debe presentar textura blanda, harinosa o gomosa. Ausencia de humedad superficial.		
VIDA ÚTIL	DURACIÓN DEL PRODUCTO	10 meses desde su fabricación en condiciones de envasado originales.	
	FORMA DE INDICARLO	Mes / Año. Leyenda “Consumir *preferentemente antes del fin de…*”	
	SITUACIÓN	Tapa / lateral del envase	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.	Mantener en lugar FRESCO Y SECO sin oscilaciones de temperatura. En caso de almacenar en refrigeración mantener a temperaturas entre 10-12ºC y HR 70% 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.	Producto destinado a ser utilizado como ingrediente en la industria alimentaria. Este producto está destinado al consumo por parte de la población en general, incluyendo adultos y niños a partir del so 3 años de edad, siempre que no presenten alergias o intolerancias a los frutos secos. No apto para personas con alergia a frutos de cáscara o con riesgo de atragantamiento		
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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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**	Otros frutos de cáscara: Avellana, nueces y pistacho. presente en las instalaciones	**SI**

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

ELABORADO POR: Shayla Picó Garcia **FECHA: 19/06/2025**

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

REVISADO: Resp. Calidad Pablo Blanes Rubio **FECHA: 19/06/2025**

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 SO_2.

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) nº 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> - Sacos de polipropileno formato 25 kg - Bolsas de polietileno envasado al vacío formato 2 Kg <u>Envase secundario:</u> *Caja:* Caja de cartón (5 bolsas de 2kg)
ETIQUETADO	Irá una etiqueta en cada envase especificando: - Denominación del producto. - Peso Neto. - Fecha de consumo preferente. - Modo de conservación. - Relación de ingredientes. - Nº de lote (Fecha de fabricación invertida) - R.G.S.E.A. A