



FICHA TÉCNICA  
GRANULADO FINO DE  
ALMENDRA

Código: **7773008105**  
Formato envase: Caja 8 (2x4Kg)  
Fecha revisión: 27/06/2018  
Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

La almendra es sometida a un proceso de división mecánica, llegando a un granulado fino (harina de almendra).

### INGREDIENTES

**Almendras.**

**ORIGEN:** USA / España

### APLICACIÓN

Como materia prima o producto auxiliar en pastelería y cocina. Elaboraciones de especialidades artesanas como la tarta de santiago o el mazapán.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Apariencia:** Textura firme y crujiente

**Olor:** Típico

**Color:** Marfil

**Sabor:** Típico

**Materias extrañas:** < 0,2%

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Humedad:** < 6%

**Granulometría:** Extra Fino 0,10 mm; Normal-Fino 0,10-0,20 mm; Grueso 0,20 mm

**Actividad agua (aw):** 0,55 - 0,8

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Listeria monocytogenes:** < 100 u.f.c./g

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	644 Kcal	2694,5 KJ
Proteínas:	20,49 g	
Hidratos de carbono:	2,5 g	
de los cuales azúcares:	2,2 g	
Fibra:	12,07 g	
Grasas:	58,71 g	
de las cuales saturadas:	10,61 g	
Sal:	< 0,01 mg	

### FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

9 meses desde la fecha de fabricación.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor y de fuentes de contaminación. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

### MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicación directa sobre el producto a utilizar. Rebozar, mezclar o decorar, antes o después del horno. Se puede utilizar ligeramente tostado.

### ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	<b>Sí</b> Almendra
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas  
(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.  
(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.  
(\*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>.

### OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso  
(Dpto. Calidad)