



FICHA TÉCNICA
GRANULADO FINO DE
ALMENDRA

Código: **7773008106**
Formato envase: Caja 8 (8x1Kg)
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):	T
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	T
Soja y productos derivados:	T
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	Sí * Almendra
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	T
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 SO₂.

Nota: * Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

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)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espí – 46930 Quart de Poblet (Valencia)
Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – www.back-europ.es – www.delitebe.com