



FICHA TÉCNICA  
LÁMINA DE ALMENDRA

Código: **7773008110**  
Formato envase: Caja 8 (2x4Kg)  
Fecha revisión: 27/06/2018  
Edición: E-01



**DESCRIPCIÓN**

La almendra es sometida a un proceso de división mecánica, dándole forma de filetes (láminas).

**INGREDIENTES**

**Almendras.**

**ORIGEN:** USA / España

**APLICACIÓN**

Como materia prima o producto auxiliar en pastelería y cocina. Elaboración de decoraciones de pastelería y heladería, como tejas y saras.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>Apariencia:</b> Textura firme y crujiente	<b>Olor:</b> Típico
<b>Color:</b> Marfil	<b>Sabor:</b> Típico

**Materias extrañas:** < 0,2%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**Humedad:** < 6%

**Tamaño:** 0,6-0,7 mm; 0,7-0,9 mm; 0,9-1,1 mm; 1,1-1,3 mm

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)**

<b>Valor energético:</b>	<b>644 Kcal</b>	<b>2694,5 KJ</b>
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)

**BACK EUROP ESPAÑA, S.L.**  
Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espi – 46930 Quart de Poblet (Valencia)  
Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – [www.back-europ.es](http://www.back-europ.es) – [www.delitebe.com](http://www.delitebe.com)