



FICHA TÉCNICA
HARINA DE ALMENDRA

Código: 7778990054

Formato envase: Cubo 1,5 Kg

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 crujiente

Olor: Típico

Color: Marfil

Sabor: Típico

Materias extrañas: < 0,2%

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Humedad: < 6%

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): | Sí 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 SO₂.

Observaciones: Puede contener trazas por reenvasado de: gluten, soja, leche (lactosa), cacahuete, huevo.

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