



NOMBRE DEL PRODUCTO **HARINA ALMENDRAS TOSTADAS SIN PIEL**
07-104

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIAL – FÍSICO - QUÍMICO

COLOR	Característico (Tostado Leve, Medio o Fuerte)	
SABOR	Característico (Tostado Leve, Medio o Fuerte)	
OLOR	Característico a Tostado	
ASPECTO	Polvo sano, limpio y tamaño uniforme	
GRANULOMETRIA	MÍNIMO	MÁXIMO
Sobre 1.70 mm	0%	5%
Sobre 1.00 mm	70%	90%
Sobre 0.50 mm	10%	20%
Bajo 0.50 mm	0%	10%
HUMEDAD	3% máx.	
MATERIA GRASA	40 - 60%	
ÍNDICE DE ACIDEZ	1,5% máx (acidez oleica)	
ÍNDICE DE PERÓXIDO	5 meq O2 / Kg. Max.	



2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUENTO TOTAL	1000 ufc/g máx.
COLIFORMES TOTALES	<100 ufc/g.
E. COLI	Negativo
MOHOS / LEVADURAS	100 ufc/g máx.
S. AUREUS	<100 ufc/g.
SALMONELLA	Negativo en 25 g.

3.- CALIDAD **4.- ROTULACIÓN** **5.- ALMACENAMIENTO**

Apto para consumo humano	El adhesivo y la tinta adecuados para las condiciones de almacenamiento	En un lugar Fresco y Seco
Grupo sensible: alérgico a los Nuts Consumo directo	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	Aislado de la luz solar
Libre de pesticidas y antioxidantes artificiales. Libre de sustancias nocivas Libre de materias o sustancias extrañas. Libre de plagas	Información con Inyección de Tinta: - Nombre del Cliente - Nombres del Producto - Número de Lote Proveedor - Fecha de Elaboración - Fecha Vencimiento	Mantener alejado de productos o sustancias que lo contaminen

6.- CALIDAD SENSORIAL **7.- EMBALAJE** **8.- TIEMPO DE CONSERVACIÓN**

Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, ajeño ni otros extraños Aroma y sabor a tostado Color Uniforme	Envase Primario: Envasado en una bolsa de vacío de polietileno con inyección de gas inerte (Nitrógeno o Dióxido de Carbono). Envase Secundario: Caja de Cartón. Cantidad: 10 Kilos Netos	EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 1 AÑO
---	---	--