



**NOMBRE DEL PRODUCTO** **ALMENDRAS NATURALES SIN PIEL**

**1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIAL – FÍSICO - QUÍMICO**

<b>COLOR</b>	Característico según variedad
<b>SABOR</b>	Característico según variedad
<b>OLOR</b>	Característico a almendra fresca, sin olores extraños
<b>ASPECTO</b>	Almendra entera, sana y limpia
<b>MATERIAS EXTRAÑAS</b>	0.50%
<b>TAMAÑO (UNIDAD/100 grs.)</b>	Según Calibre
<b>TAMAÑO (UNIDAD/oz)</b>	Según Calibre
<b>HUMEDAD</b>	6% máx.
<b>MATERIA GRASA</b>	45 - 60%
<b>ÍNDICE DE ACIDEZ</b>	1,5% máx (acidez oleica)
<b>ÍNDICE DE PERÓXIDO</b>	5 meq O2 / Kg.



**2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>RECuento TOTAL</b>	10000 ufc/g máx.
<b>COLIFORMES TOTALES</b>	<100 ufc/g.
<b>E. COLI</b>	Negativo
<b>MOHOS / LEVADURAS</b>	500 ufc/g máx.
<b>S. AUREUS</b>	<100 ufc/g.
<b>SALMONELLA</b>	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	<b>En un lugar Fresco y Seco</b>
<b>Grupo sensible:</b> alérgico a los Nuts	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	Aislado de la luz solar
Consumo directo	<b>Información con Inyección de Tinta:</b> - Nombre del Cliente - Nombres del Producto - Número de Lote Proveedor - Fecha de Elaboración - Fecha Vencimiento	Mantener alejado de productos o sustancias que lo contaminen
Libre de pesticidas y antioxidantes artificiales.		
Libre de sustancias nocivas		
Libre de materias o sustancias extrañas. Libre de plagas		

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

Crujientes	<b>Envase Primario:</b> Envasado en una bolsa de vacío de polietileno con inyección de gas inerte (Nitrógeno o Dióxido de Carbono) <b>Envase Secundario:</b> Caja de Cartón. <b>Cantidad:</b> 10 kilos Netos	<b>EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 1 AÑO</b>
Color Uniforme		
Aroma y sabor a almendra fresca		
Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, añejo ni otros extraños		