



NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS TOSTADAS CON PIEL 01-101
----------------------------	---

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

COLOR	Característico (Tostado Leve, Medio o Fuerte)
SABOR	Característico (Tostado Leve, Medio o Fuerte)
OLOR	Característico a tostado
ASPECTO	Almendra entera, sana, limpia y tamaño uniforme
MATERIAS EXTRAÑAS	
	0.05%
TAMAÑO (UNIDAD/100 grs.)	Según Calibre
TAMAÑO (UNIDAD/oz)	Según Calibre
HUMEDAD	
	3% máx.
MATERIA GRASA	45 - 60%
ÍNDICE DE ACIDEZ	1,5% máx (acidez oleica)
ÍNDICE DE PERÓXIDO	5 meq O2 / Kg.



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	<10 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	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	Aislado de la luz solar
Consumo directo		
Libre de pesticidas y antioxidantes artificiales.	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
Libre de sustancias nocivas		
Libre de materias o sustancias extrañas.		
Libre de plagas		

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

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