



NOMBRE DEL PRODUCTO **CUBOS 3 – 5 ALMENDRAS TOSTADAS CON PIEL (NORMAL)**
03-103

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIAL – FÍSICO - QUÍMICO

COLOR	Característico (Tostado Leve, Medio o Fuerte)	
SABOR	Característico (Tostado Leve, Medio o Fuerte)	
OLOR	Característico a Tostado	
ASPECTO	Trozos de Almendra sanos, limpios y de tamaño uniforme	
GRANULOMETRIA	MÍNIMO	MÁXIMO
Sobre 5,60 mm	0%	5%
Sobre 4,00 mm	30%	50%
Sobre 2,00 mm	30%	60%
Bajo 2,00 mm	5%	20%
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	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 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	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		
Aroma y sabor a tostado	Envase Secundario: Caja de Cartón.	
Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, añejo ni otros extraños	Cantidad: 10 Kilos Netos.	