



NOMBRE DEL PRODUCTO **LAMINAS ALMENDRAS NATURALES SIN PIEL**
06-102

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIAL – FÍSICO - QUÍMICO

COLOR	Característico
SABOR	Característico a almendra natural
OLOR	Característico, fresco.
ASPECTO	Rodajas de Almendra sanas, limpias y de tamaño uniforme
HUMEDAD	6% máx.
MATERIA GRASA	45 - 60%
ÍNDICE DE ACIDEZ	1,5% máx (acidez oleica)
ÍNDICE DE PERÓXIDO	5 meq O ₂ / Kg.



2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento TOTAL	10000 ufc/g máx.
COLIFORMES TOTALES	<100 ufc/g.
E. COLI	Negativo
MOHOS / LEVADURAS	500 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	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 almendra fresca	Envase Secundario: Caja de Cartón.	
Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, añejo ni otros extraños	Cantidad: 10 Kilos Netos.	