
	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>	Revisión / Revision / Révision: 13
		Data / Date: 24/10/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 45060004
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37337
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1106 30
		RGSEAA: 21.20779/B

**Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit**

<b>Nombre / Name / Nom:</b> HARINA DE ALMENDRA CRUDA REFINADA 1 - 1,5 mm / RAW ALMOND FLOUR REFINED 1 - 1,5 mm/ FARINE AMANDES CRUE RAFFINÉE 1 - 1,5 mm SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b>  <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Característico de la almendra / Characteristic of almond / Caractéristique de l'amande.
--	--

<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> HARINA DE ALMENDRA CRUDA REFINADA / RAW ALMOND FLOUR REFINED/ FARINE AMANDES CRUE RAFFINÉE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Harina color crema / Cream flour / Crème de farine.	
---	---	---

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

<b>Almendra cruda (Valencia)/ Raw almond (Valencia) / Amande crue (Valencia)</b>	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétal	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> -- <b>Aplicación / Application:</b> -- <b>Observaciones / Observations:</b> Este tipo de harina de almendras se puede utilizar para Macaron/ This kind of almond flour can be used for Macaron / Ce type de farine d'amande peut être utilisé pour Macaron. <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Cocina mediterranea y tradicional , postres, etc. / Mediterranean and traditional cuisine, desserts. Cuisine méditerranéenne et traditionnelle, desserts, etc.
<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b>  <i>Quantum satis</i>			

**Alérgenos /Allergens / Alergènes**

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> Almendra / Almond / Amande.	<b>Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de:</b> Huevos, cacahuets, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

**Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g**

<b>Energía/Energy/Energie:</b> 2711 KJ / 648 Kcal	<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:</b> 20 g	<b>Sal / Salt / Sel:</b> 0,006 g
<b>Grasas/Fat/Matières grasses:</b> 51 g	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:</b> 5 mg	<b>Sodio / Sodium / Sodium:</b> 2,4 mg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:</b> 4 g	<b>Proteína/Proteins/Protéines:</b> 21 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:</b> 12 g

**Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques**

<b>Humedad / Humidity / Humidité:</b> <6%	<b>aW:</b> 0,611	<b>Granulometría /Granularity/ Granularité:</b> 1 - 1,5mm
<b>Aflatoxinas/Aflatoxins /Aflatoxines:</b>		<b>Límite legal / Legal limit / limite légale (µg/kg)</b>
B1		5
Total (B1+B2+G1+G2)		10

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Yeasts (ufc/ml)	≤10 <sup>5</sup>
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Moulds (ufc/ml)	≤10 <sup>5</sup>
Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>	Bacillus cereus(ufc/ml)	<10 <sup>3</sup>
Enterobacterias (ufc/ml)	≤10 <sup>3</sup>		

**Envasado / Packaging / Emballage**

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
37337	8414933325796	18414933325793	28414933325790	1Kg	Caja con 14 unidades / Box with 14 units / Boîte avec 14 unités.

**Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:**

**Recepción / Reception / Réception:** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invioabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** Se recomienda conservar a 14-16°C, en lugar seco y protegido de la luz, en su embalaje original hasta su uso y cerrado / Recommended keep at 14-16°C, in a dry place out of light, in original packaging until use and closed / Conserver recommandé à 14-16°C, dans un endroit sec à l'abri de la lumière, dans son emballage d'origine jusqu'à utilisation et fermé.

**Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant:** 18 meses / 18 months / 18 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabrication).

**Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture:** Una vez abierto conservar en condiciones de temperatura ambiente (14-16°C): 3 meses / Once opened keep in conditions of ambient temperature (14-16°C): 3 months / Une fois ouvert, conserver dans des conditions de température ambiente (14-16°C): 3 mois.

**Garantiza / Guarantee / Garantie**

**Certificació / Certificate / Certificat**

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input type="checkbox"/>	Kosher certified	<input type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>			Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>