# ALMENDRA LARGUETA PIEL TOSTADA SAL

## DATOS DEL FABRICANTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **RAZÓN SOCIAL** | Agroserc, S.A. | **COMERCIAL** | info@agroserc.com |
| **DIRECCIÓN** | Polígono Industrial Nave-6 | **CALIDAD** | calidad@agroserc.com |
| **POBLACIÓN** | Beneixama (Alicante) | **TELÉFONO** | 965 82 22 00 |
| **PAÍS** | España | **FAX** | 965 82 23 05 |
| | | www.prunita.com | |

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | Almendra Largueta tostada con piel. |
| **INGREDIENTES** | **Almendra** piel, harina de arroz y sal. |
| **CALIBRE** | S/14 |
| **ALÉRGENOS:** | Contiene ALMENDRA. Puede contener trazas de leche, soja, cacahuetes, sulfitos y otros frutos de cáscara. |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---|---|
| **FORMA/ASPECTO** | Ovalada. |
| **COLOR** | Exterior marrón (tegumento), interior marfil. |
| **OLOR** | Típico de la almendra. |
| **TEXTURA** | Firme. |
| **SABOR** | Característico al producto. |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| | |
|---|---|
| **HUMEDAD** | Máx. 7% |
| **FUERA DE CALIBRE** | Máx. 10% |
| **DAÑADAS MECÁNICAMENTE** | Máx. 5% |
| **MATERIAS EXTRAÑAS** | Máx. 0,2% |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y CONTAMINANTES

| | | |
|---|---|---|
| **AFLATOXINAS TOTALES (B1+G1+B2+G2)** | Máx. 10 ppb | Re (UE) 2023/915 |
| **AFLATOXINAS B1** | Máx. 8 ppb | Re (UE) 2023/915 |
| ***Listeria monocytogenes*** | <100 ufc/g | |

### ANÁLISIS MULTIRRESIDUAL

| | |
|---|---|
| **RESÍDUOS DE PLAGUICIDAS** | Máx. según Reglamento (CE) 396/2005 |

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)

| | |
|---|---|
| **VALOR ENERGÉTICO** | 2553 kJ /616 kcal |
| **GRASAS** | 52 g |
| **de las cuales, SATURADAS** | 5,2 g |
| **HIDRATOS DE CARBONO** | 17 g |
| **de los cuales azúcares** | 1,1 g |
| **PROTEINA** | 20 g |
| **SAL** | 0,87 g |

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **ENVASE:** | Según especificaciones cliente. |
| **ETIQUETADO ENVASE:** | Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Reglamento (CE)1169/2011 |
| **PALETIZACIÓN:** | Palet: 800 mm ancho x 1200 mm largo.<br>Base x altura: Según especificaciones del cliente. |

Los envases, cajas y palets deben estar limpios, secos, sin roturas, aperturas ni aplastamientos El transporte debe realizarse en condiciones de limpieza adecuadas, sin que exista posibilidad de contaminación con sustancias tóxicas o peligrosas.

## VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL** | 6 meses |
| **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** | Lugar fresco y seco |
| **USO DEL PRODUCTO** | Consumo en crudo |

## POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO

Población en general, excepto población con sensibilidad a los frutos de cáscara.