

**ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION**



**Producto :**  
**Product:**  
**Produit:**

**HARINA DE ALMENDRA REPELADA EXTRA FINA**  
**BLANCHED GROUND ALMONDS EXTRA THIN**  
**POUDRE D'AMANDES BLANCHIES EXTRA FINE**

Código: ES-LB-1/3.03024  
Edición: 4  
Fecha: 03/06/2015  
Página: 1/3

**DESCRIPCION / DESCRIPTION**

Harina de almendra obtenida por proceso mecánico a partir de almendra repelada.  
*Almonds chopped mechanically into small pieces from and refined from blanched almonds.*  
*Amandes broyées obtenues par procédé mécanique à partir d'amandes.*

**INGREDIENTES/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS**

Ingredientes: Almendras  
*Ingredients: Almonds*  
*Ingrédients: Amandes*

<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS</b> <b>ORGANOLEPTICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
ASPECTO <i>APPEARANCE</i> ASPECT	Sano y uniforme <i>Healthy and uniform</i> <i>Sain et uniforme</i>	IT-LB-54
COLOR <i>COLOUR</i> COLEUR	Marfil <i>Ivory</i> <i>Ivoire</i>	IT-LB-54
OLOR <i>FLAVOUR</i> ODEUR	Típico de almendra <i>Typical for almonds</i> <i>Franc de l'amande. Absence d'odeur étranger</i>	IT-LB-54
SABOR <i>TASTE</i> GOÛT	Propio. <i>Typical almond taste, no off-taste</i> <i>Franc de l'amande. Absence de goût étranger</i>	IT-LB-54
<b>CALIBRE</b> <b>COUNT</b> <b>TAILLE</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
GRANULOMETRÍA/ <i>GRANULOMETRY</i> / <i>GRANULOMETRIE</i> :		IT-LB-56
> 0.8mm (%)	≤ 20	
< 0.8mm (%)	≥ 80	
<b>CARACTERES HIGIENICOS</b> <b>HIGYENICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
MATERIAS EXTRAÑAS (piezas/ton) <i>FOREIGN MATERIAL (pieces/ton)</i> <i>CORPS ÉTRANGERS (pieces/ton)</i>	≤ 5	IT-LB-77
<b>De los cuales / of wich / de lesquels :</b>		
Metales / <i>metals</i> / <i>métaux</i>	De acuerdo con el límite de detección del equipo detector de metales / <i>According to the detection limit of the metal detector equipment</i> / <i>Selon la limite de détection de l'équipement détecteur de métaux.</i>	
Vidrio / <i>glass</i> / <i>verre</i>	Ausencia / <i>Absence</i> / <i>Absence</i>	
INSECTACION (%) <i>INSECTACTION (%)</i> <i>INSECTACION (%)</i>	Ausencia <i>Absence</i> <i>Absence</i>	IT-LB-77
<b>CARACTERES FISICO-QUIMICOS</b> <b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
HUMEDAD (%) <i>MOISTURE (%)</i> <i>HUMIDITÉ (%)</i>	≤ 6.5	IT-LB-61/143
GRADO DE ACIDEZ (% en oleico) <i>FFA (% in oleic)</i> <i>ACIDITÉ (% en oleico)</i>	≤ 1	IT-LB-57
ÍNDICE DE PEROXIDOS ( mEq/Kg ) <i>PEROXIDE VALUE ( mEq/Kg )</i> <i>PERÓXIDES (mEq/Kg)</i>	≤ 2	IT-LB-58

Redactado por Administración de Calidad  
*Drafted by Quality Administration*

*(signature & date) 03/06/15*

Aprobado por Responsable Calidad  
*Approved by Quality Manager*

*(signature & date) 03/06/15*

**ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION**



**Producto :**  
**Product:**  
**Produit:**

**HARINA DE ALMENDRA REPELADA EXTRA FINA**  
**BLANCHED GROUND ALMONDS EXTRA THIN**  
**POUDRE D'AMANDES BLANCHIES EXTRA FINE**


Código: ES-LB-I/3.03024  
Edición: 4  
Fecha: 03/06/2015  
Página: 2/3

<b>CARACTERES MICROBIOLÓGICOS</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
RECUENTO TOTAL (ufc/g) PLATE COUNT (ufc/g)	≤ 100.000	IT-LB-84
AEROBIES MESOPHILES (ufc/g)		
ENTEROBACTERIAS (ufc/g) ENTEROBACTERIACE (ufc/g) ENTEROBACTERIES (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-89
MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g) MOLDS AND YEAST (ufc/g) MOISISURES ET LEVURES (ufc/g)	≤ 1.000	IT-LB-88
COLIFORMES (ufc/g) COLIFORMS (ufc/g) COLIFORMES (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-120
E. Coli (ufc/g)	Ausencia	IT-LB-120
Salmonela (ufc/25g)	Ausencia	IT-LB-124
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-152A

<b>CARACTERÍSTICAS ENVASE Y ENVASADO</b> <b>PACKAGING AND PACKAGE CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE</b>				
<b>PESO NETO</b> <b>NET WEIGHT</b> <b>POIDS NET</b>	<b>ENVASE PRIMARIO</b> <b>PRIMARY PACKAGING</b> <b>EMBALLAGE PRIMARIE</b>		<b>ENVASE SECUNDARIO</b> <b>SECONDARY PACKAGING</b> <b>EMBALLAGE SECONDAIRE</b>	
<b>5 Kg</b>	Bolsa plastico Plastic bag. Sachet plastic		Caja Carton. Carton box Casse carton	
<b>10 Kg</b>	Bolsa plastico Plastic bag. Sachet plastic		"	
<b>10 Kg</b>	10 bolsas/ bags/ sachet 1 Kg.		"	
<b>10 Kg</b>	2 bolsas/ bags/sachet 5 Kg		"	
<b>12.5 Kg</b>	Bolsa plastico Plastic bag. Sachet plastic .		"	
<b>CARACTERÍSTICAS DE PALETIZACIÓN</b> <b>PALLETIZATION CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES DE PALETTISATION</b>				
	<b>PALET</b>	<b>EMBALAJE/PLANTA</b> <b>PACKAGING/LAYER</b> <b>EMBALLAGE/PLANTE</b>	<b>PLANTA/PALET</b> <b>LAYER/PALLET</b> <b>PLANTE/PALLETE</b>	<b>ALTURA TOTAL</b> <b>TOTAL HEIGHT</b> <b>HAUTEUR TOTAL</b>
<b>Carton (5 Kg)</b>	Europeén 1200x800 mm	9	12	1880 mm
<b>Carton (10 Kg)</b>	Europeén 1200x800 mm	9	8	1900 mm
<b>Carton (10 bags x 1 Kg)</b>	Europeén 1200x800 mm	9	6	2090 mm
<b>Carton (2 bags x 5 Kg )</b>	Europeén 1200x800 mm	9	7	1925 mm
<b>Carton (12.5 Kgs)</b>	Europeén 1200 x 800 mm	9	7	1925 mm



Redactado por Administración de Calidad Drafted by Quality Administration	 (signature & date) 03/06/15
Aprobado por Responsable Calidad Approved by Quality Manager	 (signature & date) 03/06/15

## ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION

	<b>Producto :</b> <b>Product:</b> <b>Produit:</b>	<b>HARINA DE ALMENDRA REPELADA EXTRA FINA</b> <b>BLANCHED GROUND ALMONDS EXTRA THIN</b> <b>POUDRE D'AMANDES BLANCHIES EXTRA FINE</b>	Código: ES-LB-I/3.03024 Edición: 4 Fecha: 03/06/2015 Página: 3/3
---	---	--	---

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CONDITIONS OF CONSERVATION	CONDITIONS DE CONSERVATION
Conservar en lugar fresco y seco. Condiciones de conservación recomendadas : Temperatura : < 10°C Humedad relativa : < 65%	<i>To keep in a fresh and dry place.</i> <i>Recommended conditions of conservation:</i> <i>Temperature: &lt;10°C</i> <i>Relative moisture: &lt; 65%</i>	<i>Conserver dans un endroit frais et sec.</i> <i>Conditions de conservation recommandées:</i> <i>Température: &lt;10°C</i> <i>Humidité relative: &lt; 65%</i>
RECOMENDACIONES GENERALES	GENERAL REMARKS	RECOMMANDATION
. Proteger de insectos y plagas . Evite la exposición a olores fuertes debido a que las almendras pueden absorber los olores de otros materiales si se exponen durante periodos prolongados. . Rotación de Stock	. <i>Protect from insects/pests</i> . <i>Avoid exposure to strong odors as almonds can absorb odors of other materials if exposed for prolonged periods.</i> . <i>Rotate Stocks</i>	. <i>Protéger contre les insectes et le fléau</i> . <i>Eviter l'exposition à des odeurs fortes, les amandes peuvent absorber les odeurs à partir de matériaux autres s'ils sont exposés pendant des périodes prolongées.</i> . <i>Rotation des stocks</i>
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	BEST BEFORE	DLUO
12 meses	12 months	12 mois
INFORMACIÓN ALERGENA	ALERGEN INFORMATION	INFORMATION ALLERGENES
Contiene almendra	Contain almonds	Contient des amandes
NO GMO	NON GMO	NON GMO
Producto no OGM de acuerdo a disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003.	<i>Product no OGM according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003.</i>	<i>Produit non GMO conforme aux dispositions communitaires 1829/2003 et 1830/2003.</i>
CONTAMINANTES	CONTAMINANTS AGENTS	CONTAMINATEUR
Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): Según Legislación Europea en vigor. Plomo, cadmio y otros contaminantes: Según Legislación Europea en vigor. Pesticidas: Según Legislación Europea en vigor.	<i>Aflatoxine (B1 and B1+G1+B2+G2): According current European Union regulations.</i> <i>Lead, cadmium and other polluting agents: According to European Legislation in vigour.</i> <i>Pesticides: According current European Legislation.</i>	<i>Aflatoxines (B1 et B1+G1+B2+G2) : Selon Législation Européenne en vigueur.</i> <i>Plomb, cadmium et des autres pollueurs : Selon Législation Européenne en vigueur.</i> <i>Pesticides : Selon Législation Européenne en vigueur</i>
PROPIEDADES NUTRICIONALES NUTRITIONALS PROPERTIES (by 100g of eatable matter) INFORMATIONS NUTRITIONELLES		
Kcal/KJ	628 / 2593	
PROTEIN (g)	21	
CARBON HYDRATES (g)	4	
Of which:		
- SUGAR (g)	4	
FATS (g)	56	
Of which:		
- SATURATED (g)	4.5	
- MONUNSATURATED (g)	36	
- POLYUNSTURATED (g)	15.5	
DIETARY FIBER (g):	12	
SALT (g)	0	

| Control de Cambios: Cambio definición nombre producto.

Redactado por Administración de Calidad <i>Drafted by Quality Administration</i>	 (signature & date) 03/06/15
Aprobado por Responsable Calidad <i>Approved by Quality Manager</i>	 (signature & date) 03/06/15