

ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION



Producto :
Product:
Produit:

LAMINAS DE ALMENDRA REPELADA
BLANCHED SLICED ALMONDS
AMANDES EFFILÉES BLANCHIES

Código: ES-LB-I/3.060
Edición: 9
Fecha: 05/08/16
Página: 1/3

DESCRIPCION / DESCRIPTION

Laminas de almendras obtenidas por proceso mecánico a partir de almendra repelada.
Almonds cut longitudinally into flat pieces from blanched almonds.
Amandes coupées en lamelles par procédé mécanique à partir d'amandes.

INGREDIENTES / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Ingredientes: Almendras
Ingredients: Almonds
Ingrédients: Amandes

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ORGANOLEPTICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	VALOR VALUE VALEUR	METODO METHOD MÉTHODE
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
CARACTERES FÍSICOS PHYSICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES PHISIQUES	VALOR VALUE VALEUR	METODO METHOD MÉTHODE
ESPESOR <i>THICKNESS</i> ÉPAISSEUR	0.5 mm , 0.7 mm , 0.9 mm , 1.2 mm , 1.5 mm	IT-LB-56
TROZOS / BROKEN / BRISURES (%) ENTERAS / ENTIRE / ENTIÈRES (%)	≤ 40% ≥ 60%	IT-LB-56
CARACTERES HIGIENICOS HIGYENICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES	VALOR VALUE VALEUR	METODO METHOD MÉTHODE
MATERIAS EXTRAÑAS (piezas/ton) <i>FOREIGN MATERIAL (pieces/ton)</i> <i>CORPS ÉTRANGERS (pieces/ton)</i>	≤ 5	IT-LB-77
De los cuales / of wich / de lesquels : Metales / metals / métaux Vidrio / glass / verre	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> Ausencia / <i>Absence</i> / <i>Absence</i>	
INSECTACION (%) <i>INSECTATION (%)</i> INSECTACION (%)	Ausencia <i>Absence</i> <i>Absence</i>	IT-LB-77
CARACTERES FISICO-QUIMICOS PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	VALOR VALUE VALEUR	METODO METHOD MÉTHODE
HUMEDAD (%) <i>MOISTURE (%)</i> HUMIDITÉ (%)	≤ 6.5	IT-LB-61/143
GRADO DE ACIDEZ (% en oleico) <i>FFA (% in oleic)</i> ACIDITÉ (% en oleico)	≤ 1	IT-LB-57
INDICE DE PERÓXIDOS (mEq/Kg) <i>PEROXIDE VALUE (mEq/Kg)</i> PERÓXIDES (mEq/Kg)	≤ 2	IT-LB-58

Redactado por Administración de Calidad
Drafted by Quality Administration

[Signature] 05/08/16
(signature & date)

Aprobado por Responsable Calidad
Approved by Quality Manager

[Signature] 05/08/2016
(signature & date)

ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION





Producto :
Product:
Produit:

LAMINAS DE ALMENDRA REPELADA
BLANCHED SLICED ALMONDS
AMANDES EFFILÉES BLANCHIES

Código: ES-LB-I/3.060
Edición: 9
Fecha: 05/08/16
Página: 2/3

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS MICROBIOLOGICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	VALOR VALUE VALEUR	METODO METHOD MÉTHODE
RECuento TOTAL (ufc/g) PLATE COUNT (ufc/g) AEROBIES MESOPHILES (ufc/g)	≤ 50.000	IT-LB-84
ENTEROBACTERIAS (ufc/g) ENTEROBACTERIACE (ufc/g) ENTEROBATERIES (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-89
MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g) MOLDS AND YEAST (ufc/g) MOISISURES ET LEVURES (ufc/g)	≤ 500	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

CARACTERÍSTICAS ENVASE Y ENVASADO PACKAGING AND PACKAGE CHARACTERS CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE				
PESO NETO NET WEIGHT POIDS NET	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGING EMBALLAGE PRIMAIRE		ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACKAGING EMBALLAGE SECONDAIRE	
5 Kg	Bolsa plastico Plastic bag Sachet plastic		Caja Carton. Carton box Casse carton	
10 Kg	Bolsa plastico Plastic bag Sachet plastic		"	
10 Kg	10 bolsas/ bags/ sachet 1 Kg		"	
10 Kg	2 bolsas/ bags/sachet 5 Kg		"	
12.5 Kg	Bolsa plastico Plastic bag Sachet plastic		"	
CARACTERÍSTICAS DE PALETIZACION PALLETIZATION CHARACTERS CARACTERISTIQUES DE PALETTISATION				
	PALET	EMBALAJE/PLANTA PACKAGING/LAYER EMBALLAGE/PLANTE	PLANTA/PALET LAYER/PALLET PLANTE/PALLETE	ALTURA TOTAL TOTAL HEIGHT HAUTEUR TOTAL
Carton (5 Kg)	Europeén 1200x800 mm	9	12	1880 mm
Carton (10 Kg)	Europeén 1200x800 mm	9	7	1925 mm
Carton (10 bags x 1 Kg)	Europeén 1200x800 mm	9	6	2090 mm
Carton (2 bags x 5 Kg)	Europeén 1200x800 mm	9	7	1995 mm
Carton (12.5 Kgs)	Europeén 1200 x 800 mm	9	6	2090 mm

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

ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION



Producto :
Product:
Produit:

LAMINAS DE ALMENDRA REPELADA
BLANCHED SLICED ALMONDS
AMANDES EFFILÉES BLANCHIES

Código: ES-LB-1/3.060
Edición: 9
Fecha: 05/08/16
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%	To keep in a fresh and dry place. Recommended conditions of conservation: Temperature: <10°C Relative moisture: < 65%	Conserver dans un endroit frais et sec. Conditions de conservation recommandées: Température: <10°C Humidité relative: < 65%
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	. Protect from insects/pests . Avoid exposure to strong odors as almonds can absorb odors of other materials if exposed for prolonged periods. . Rotate Stocks	. Protéger contre les insectes et le fléau . 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. . Rotation des stocks
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.	Product no OGM according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003.	Produit non GMO conforme aux dispositions communitaries 1829/2003 et 1830/2003.
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.	Aflatoxine (B1 and B1+G1+B2+G2): According current European Union regulations. Lead, cadmium and other polluting agents: According to European Legislation in vigour. Pesticides: According current European Legislation.	Aflatoxines (B1 et B1+G1+B2+G2) : Selon Législation Européenne en vigueur. Plomb, cadmium et des autres pollueurs : Selon Législation Européenne en vigueur. Pesticides : Selon Législation Européenne en vigueur
PROPIEDADES NUTRICIONALES NUTRITIONAL 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	
SODIUM (mg/Kg)	74	
SALT (g)	0	

| Control de Cambios: Actualización por revisión de la descripción.

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