

**ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION**



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

**LÁMINAS DE ALMENDRA REPELADA**  
**BLANCHED SLICED ALMONDS**  
**AMANDES EFFILÉES BLANCHIES**

Código: ES-LB-I/3.060  
Edición: 11  
Fecha: 12/03/2021  
Página: 1/3

**DESCRIPCION / DESCRIPTION**

Láminas 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*

**INFORMACIÓN ALERGENA / ALERGEN INFORMATION/ INFORMATION ALLERGENES**

Contiene almendra  
*Contains almond*  
*Contient des amandes*

<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ORGANOLEPTICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	<b>VALOR VALUE VALEUR</b>	<b>METODO METHOD MÉTHODE</b>
ASPECTO <i>APPEARANCE</i> <i>ASPECT</i>	Sano y uniforme <i>Healthy and uniform</i> <i>Sain et uniforme</i>	IT-LB-54
COLOR <i>COLOUR</i> <i>COULEUR</i>	Marfil <i>Ivory</i> <i>Ivoire</i>	IT-LB-54
OLOR <i>FLAVOUR</i> <i>ODEUR</i>	Típico de almendra. Ausencia de olores extraños <i>Typical for almonds. Free of foreign flavours</i> <i>Franc de l'amande. Absence d'odeur étranger</i>	IT-LB-54
SABOR <i>TASTE</i> <i>GOÛT</i>	Propio. Ausencia de sabores anormales <i>Typical almond taste, no off-taste</i> <i>Franc de l'amande. Absence de goût étranger</i>	IT-LB-54
<b>CARACTERES FÍSICOS PHYSICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES PHISIQUES</b>	<b>VALOR VALUE VALEUR</b>	<b>METODO METHOD MÉTHODE</b>
ESPESOR / <i>THICKNESS</i> / <i>ÉPAISSEUR</i>	0.5 mm, 0.7 mm, 0.9 mm, 1.2 mm, 1.5 mm	IT-LB-56
TROZOS / <i>BROKEN</i> / <i>BRISURES</i> (%)	≤ 40%	IT-LB-56
ENTERAS / <i>ENTIRE</i> / <i>ENTIÈRES</i> (%)	≥ 60%	
<b>CARACTERES HIGIENICOS HIGYENICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES</b>	<b>VALOR VALUE VALEUR</b>	<b>METODO METHOD 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 (V/L) (%) <i>INSECTACTION (A/L) (%)</i> <i>INSECTACION (V/L) (%)</i>	Ausencia <i>Absence</i> <i>Absence</i>	IT-LB-77
<b>CARACTERES FISICO-QUIMICOS PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>VALOR VALUE VALEUR</b>	<b>METODO METHOD 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
INDICE DE PERÓXIDOS (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]* 12/03/21  
*(signature & date)*

Aprobado por Responsable Calidad  
*Approved by Quality Manager*

*[Signature]* 12/03/21  
*(signature & date)*

**ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION**



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

**LÁMINAS DE ALMENDRA REPELADA**  
**BLANCHED SLICED ALMONDS**  
**AMANDES EFFILÉES BLANCHIES**

Código: ES-LB-I/3.060  
Edición: 11  
Fecha: 12/03/2021  
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) 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-173
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>FORMATO</b>	<b>PESO NETO EMBALAJE</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>1 Kg</b>	<b>10 Kg</b>	bolsa almohada / pillow bag / sachet coussin	Caja Carton / Carton box / Casse carton
<b>1,5 Kg</b>	<b>10,5 Kg</b>	bolsa almohada / pillow bag / sachet coussin	Caja Carton / Carton box / Casse carton
<b>5 Kg</b>	<b>5 Kg</b>	bolsa / bag / sachet	Caja Carton / Carton box / Casse carton
<b>10 Kg (2x 5 Kg)</b>	<b>10 Kg</b>	bolsa / bag / sachet	Caja Carton / Carton box / Casse carton
<b>10 Kg</b>	<b>10 Kg</b>	bolsa / bag / sachet	Caja Carton / Carton box / Casse carton
<b>12.5 Kg</b>	<b>12,5 Kg</b>	bolsa / bag / sachet	Caja Carton / Carton box / Casse carton

<b>CARACTERÍSTICAS DE PALETIZATION</b> <b>PALLETIZATION CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES DE PALETTISATION</b>					
	<b>UNIDADES / EMBALAJE</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>TIPO PALET</b>	<b>ALTURA TOTAL</b> <b>TOTAL HEIGHT</b> <b>HAUTEUR TOTAL</b>
<b>Bolsa de 1 Kg</b>	10	9	5	Europeén 1200x800 mm	1870 mm
<b>Bolsa de 1,5 Kg</b>	7	9	5	Europeén 1200x800 mm	1870 mm
<b>Cartón 5 Kg</b>	1	9	12	Europeén 1200x800 mm	1900 mm
<b>Cartón 10 Kg (2x 5 Kg)</b>	2	9	6	Europeén 1200x800 mm	1990 mm
<b>Cartón 10 Kg (1x10 Kg)</b>	1	9	7	Europeén 1200x800 mm	1990 mm
<b>Cartón 12.5 Kg</b>	1	9	6	Europeén 1200x800 mm	2210 mm

Redactado por Administración de Calidad  
Drafted by Quality Administration

 12/03/21  
(signature & date)

Aprobado por Responsable Calidad  
Approved by Quality Manager

 12/03/21  
(signature & date)



## ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION

	<b>Producto:</b> <b>Product:</b> <b>Produit:</b>	<b>LÁMINAS DE ALMENDRA REPELADA</b> <b>BLANCHED SLICED ALMONDS</b> <b>AMANDES EFFILÉES BLANCHIES</b>	Código: ES-LB-I/3.060 Edición: 11 Fecha: 12/03/2021 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
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 communittaries 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITIONAL FACTS INFORMATION NUTRITIONELLE	Por 100 g By 100g Peur 100g
<b>Valor energético/ energy values</b>	2596 kJ/628 kcal
<b>Grasas/ Fats</b> De las cuales/ Of which: - <b>Saturadas/ Saturated</b>	55 g  4.4 g
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrates</b> De los cuales/ Of which: - <b>Azúcares/ sugars</b>	4.3 g  4.0 g
<b>Fibra alimentaria / dietary fiber</b>	10 g
<b>Proteínas/ protein</b>	24 g
<b>Sal/ salt</b>	0.05 g

| Control de Cambios: actualización por revisión cada 3 años.

Redactado por Administración de Calidad <i>Drafted by Quality Administration</i>	 12/03/21 (signature & date)
Aprobado por Responsable Calidad <i>Approved by Quality Manager</i>	 12/03/21 (signature & date)