

## ALMENDRA COMUNA CON PIEL PROPIETARIO

### FICHA TÉCNICA

#### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Almendra comun en grano, libre de insectos, olores y sabores extraños.

#### 2. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color ..... Natural

Sabor..... Característico de la almendra con piel

#### 3. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Granulometría .....Calibre propietario

Proteína .....23% +/- 3%

Grasa .....60% +/- 3%

Acidez de la grasa en oleo .....Inf. 1%

Índice de peróxidos de la grasa.....Inf. 3 meq 02/Kg.

Cenizas .....Inf. 5%

Humedad .....6% +/- 1%

Afratoxinas .....Inf. 5ppb

#### 4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

B. Aerobicas mesofilas.....Max. 15.000 ufe/g.

Coliformes totales .....Max. 100 ufe/g.

Coliformes fecales .....Max. 10 ufe/g.

Mohos y levaduras.....Max. 500 ufe/g.

Streptococcus D. de Lancefield .....Max. 100 ufe/g.

#### 5. PRESENTACIÓN

Sacos de 25 kg y 10 kg.

Cajas de 10 kg y 5 kg.

#### 6. CONSERVACIÓN

Almacenar en ambiente fresco y seco (temperatura entre 10-12 °C y una humedad máxima del 50%).

Preservar de fuentes de olor.

Usar preferentemente antes de 6 meses.

