

1010\*\*

**AVELLANA ECOLÓGICA CRUDA CON PIEL 13/15mm**

### Descripción

Frutos secos en grano

### Aplicaciones

Como decoración en pastelería, heladería, bombones,...

### Composición

Avellana 100% ecológica española.

#### Parámetros Organolépticos

#### Metódica

• <b>Color</b>	Marrón	Visual
• <b>Sabor</b>	Característico de avellana cruda	Cata

#### Características Nutricionales (\*)

• <b>Cenizas (%)</b>	2.5 +/- 0.5
• <b>% Proteína (N* 6,25)</b>	13 +/- 3
• <b>Valor Energético (Kcal/100g)</b>	655
• <b>Grasa Bruta (%)</b>	65 +/- 3

(\*) El valor de estos parámetros nutricionales es informativo, debido a que puede variar según cual sea la muestra analizada.

#### Características Físico-Químicas

#### Metódica

• <b>Cuerpos extraños</b>	<0.03%	Oleander
• <b>Humedad (%)</b>	Max. 6.5	IUPAC SMAOFS II C11
• <b>Acidez en oleico (%)</b>	Max. 1	AOAC 16239
• <b>Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (ppb)</b>	Max. 10	AOAC vol. 72 N6
• <b>Aflatoxina B1 (ppb)</b>	Max. 5	AOAC vol. 72 N6
• <b>Distribución granulométrica (%)</b>	13-15 mm Mín. 90%	OLEANDER
• <b>Trozo (%)</b>	Max 2%	OLEANDER
• <b>Índice de peróxidos (meq. O2/Kg)</b>	Max. 3	AOAC 28002

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<p>Fecha de emisión: 25/02/2014</p> <p>Revisión: 3 Página 2 de 2</p>
---	----------------------	--

1010**	<b>AVELLANA ECOLÓGICA CRUDA CON PIEL 13/15mm</b>
--------	--

<b>Características Microbiológicas</b>
--

- **Características microbiológicas generales** Propias de los frutos secos crudos

<b>Alérgenos</b>
------------------

**Frutos secos** (Misma línea de producción): Almendra, avellana, nuez de nogal, anacardo, pistacho.  
**Sésamo** (en diferente línea de producción).

<b>GMO</b>
------------

No requiere etiquetado GMO en cumplimiento del reglamento CE nº 1829 & 1830/2003

**Envasado**

Cajas de cartón, contenido neto 3Kg y 10Kg.  
 Sacos, contenido neto 25Kg  
 Bolsas de plástico contenido neto 1Kg en cajas de cartón de 10 unidades.  
 Bolsas de plástico envasadas en atmósfera protectora. Contenido neto 200g en cajas de cartón de 8 unidades.

**Transporte y almacenaje**

Durante el transporte evitar el apilado de palets.  
 Almacenar en lugar fresco y seco (T: 4-6 °C, HR máx.: 65%).  
 Evitar olores fuertes o desagradables.

**Consumo preferente**

Usar preferentemente antes de diez meses a partir de la fecha de envasado.

Realizado:	Revisado:	Aprobado:
Director Calidad Marta Cereceda	Director Técnico Bartolomé Ramírez	Director Comercial Joan Borja