



FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA  
AMERICANA

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 1 de 11

FALMENDRFRITAMERIC

# FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

ALMENDRA FRITA  
AMERICANA

	<b>FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> Página 2 de 11
		<b>FALMENDRFRITAMERIC</b>

## **INDICE**

- 1) INFORMACION GENERAL
  
- 2) LEGISLACIÓN APLICABLE
  
- 3) FORMULACION
  
- 4) CONTROL DE CALIDAD
  
- 5) ETIQUETADO
  
- 6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
  
- 7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS
  
- 8) ALÉRGENOS

	<b>FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 3 de 11</b>
		<b>FALMENDRFRITAMERIC</b>

## 1) INFORMACION GENERAL

**Denominación comercial:** ALMENDRA FRITA AMERICANA

**Denominación del alimento:** Almendra frita repelada americana.

Producto obtenido a partir del fruto del almendro, descascarado y repelado, posteriormente frito en aceite de girasol.

**Origen:** USA

**CATEGORIA COMERCIAL:** FRUTO SECO

**PRESENTACIÓN/FORMATO:**

- BOLSA 1 KILO.

**LUGAR DE ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUIDOR DE ALMENDRA FRITA AMERICANA:**

APERITIVOS FLAPER, S.A.  
 C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200  
 Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)  
 N°RGSEAA: 26.07477/GU

	<b>FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 4 de 11</b>
		<b>FALMENDRFRITAMERIC</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

RD 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.

RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.

R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.

RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos.

RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.

Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

	<b>FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 5 de 11</b>
		<b>FALMENDRFRITAMERIC</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.

Reglamento (UE) N° 828/2014 de la Comisión, de 30 de junio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

	<b>FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 6 de 11</b>
		<b>FALMENDRFRITAMERIC</b>

### 3) FORMULACION

#### INGREDIENTES:

**Almendra** repelada, aceite de girasol, sal y extractos naturales de plantas.

Los formatos en bolsa pueden contener trazas de cacahuetes, frutos de cáscara, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja.

#### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FRITO:

##### ORGANOLÉPTICO:

- FORMA: TÍPICA.
- COLOR: MARRÓN CLARO.
- OLOR: TÍPICO, SIN NINGÚN OLOR EXTRAÑO.
- SABOR: CARACTERÍSTICO, NO MOHOSOS, RANCIO O AMARGO.
- TEXTURA: FIRME.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Almendras amargas < 2%

CALIBRE: STANDARD 5%, NONPAREIL 20/22, MONDADA 23/25.

#### DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.



**FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA  
AMERICANA**

**FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 7 de 11**

**FALMENDRFRITAMERIC**

#### **4) CONTROL DE CALIDAD**

- **CONTROLES REALIZADOS**
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.



FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA  
AMERICANA

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 8 de 11

FALMENDRFRITAMERIC

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO	METODO DE ANALISIS
Enterococos	$\leq 100$ (ufc/g.)	Met. Interno (ISO 7218)
Salmonella	AUSENCIA (/25g.)	AFNOR BRD 07/11-12/05
Estafilococos coagulasa positivos	$< 10E2$ (/g.)	Met. Interno (ISO 6888-1)
Microorganismos Aerobios Totales	$< 10E5$ (/g.)	AFNOR 3M 01/01-09-89
Mohos y Levaduras	$< 500$ (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/13-07/14
Enterobacterias	$< 10E3$ (/g.)	AFNOR 3M 01/06-09-97
E. Coli	$< 10$ (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/08-06/01
Listeria monocytogenes	$< 100$ (ufc/g.)	AFNOR BRD 07/04-09/98



**FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA**

**FECHA 26/12/2019**  
**EDICIÓN 4**  
 Página 9 de 11

FALMENDRFRITAMERIC

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Humedad y materias volátiles	≤5(%)	Desecación a 105°C
Índice de peróxidos	≤25(meqO <sub>2</sub> /Kg)	Volumetría
Índice de acidez	≤2(% en ac. oleico)	Volumetría
Aflatoxinas totales	<10 ppb	Elisa + HPLC
Aflatoxina B1	<8 ppb	Elisa + HPLC
Melamina	< 2,5mg/kg	Extracción metalónica LC/MS/MS con ESI+ y ESI-

**ESPECIFICACIONES ANALITICAS NUTRICIONALES**

**VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS**

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	2657 / 642
GRASAS	GR	55
de las cuales saturadas	GR	6,7
HIDRATOS DE CARBONO	GR	7,2
de los cuales azúcares	GR	3
FIBRA ALIMENTARIA	GR	5,6
PROTEINA BRUTA	GR	26,4
SAL	GR	0,25



	<b>FICHA TÉCNICA DE ALMENDRA FRITA AMERICANA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 11 de 11</b>
		<b>FALMENDRFRITAMERIC</b>

### 8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)		X		
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X		
PESCADO y productos a base de pescado		X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X		
CACAHUETE y productos a base de cacahuete			X	
SOJA y productos a base de soja			X	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X			<b>ALMENDRAS</b>
APIO y productos derivados		X		
MOSTAZA y productos derivados		X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		