

ESPECIFICACIONES CRISOLAR

PRODUCTOS	
Almendra:	Avellana:
ALMENDRA COMÚN	AVELLANAS
ALMENDRAS GUARA	TROZO AVELLANA
ALMENDRA LARGUETA / VICTORIA	AVELLANA TOSTADA
ALMENDRA W&B Y TROZO	AVELLANA CÁSCARA
ALMENDRA MARCONA	Nuez:
ALMENDRA TOSTADA	NUEZ MEDIAS
ALMENDRA EN CÁSCARA	NUEZ CUARTOS
ALMENDRA AMARGA	NUEZ TROZO
ALMENDRA LÁMINAS NATURAL	NUEZ CÁSCARA
ALMENDRAS REPELEADAS COMUN	Pistacho:
ALMENDRA MARCONA REPELADA	PISTACHO GRANO
ALMENDRA REPELADA COMÚN MEDIAS	PISTACHO TROZO
ALMENDRA REPELADA- W&B Y TROZO	PISTACHO CASCARA
ALMENDRA REPELADA- LÁMINAS	Piñón:
ALMENDRA REPELADA- BASTONES	PIÑÓN
ALMENDRAS REPELEADAS- GRANILLO	
ALMENDRA REPELADA- HARINA	
ALMENDRA REPELADA - HARINA DESGRASADA	

OTROS PRODUCTOS: Contactar con el Departamento de Ventas.

TAMAÑOS :

El calibre de los granos puede variar de un año a otro, como resultado de la variación del tiempo, condiciones de crecimiento y de producción; Sin embargo, la disponibilidad de calibres es limitada algunos años.

Para otros calibres distintos a los standards, contactar con el Departamento de Ventas.

Almendras:

Hay una tolerancia del $\pm 4\%$ en los productos calibrados en piel.

Calibres standards: (mm): unselected, 11/14, 12/14, s/14

Para almendras repeladas, los calibres hacen referencia al calibre en piel.

Avellanas:

Hay una tolerancia del $\pm 5\%$ en el calibre de los productos.

Calibres standards: (mm): 9/11, 11/12, s/12

Nuez:

Hay una tolerancia de $\pm 10\%$ en el calibre de los productos.

PETICIONES DEL CLIENTE:

Las analíticas químicas y microbiológicas de terceros están disponibles a petición del cliente.

Para otros formatos de envase contactar con el Departamento de Ventas.

CERTIFICACIONES RELIGOSAS:

Kosher

Halal; producto apto para población musulmana.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRA COMÚN:

[índice](#)



Convencional



Ecológica

PRODUCTO: Almendra española en grano natural.

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de marcada intensidad variable y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

Requisitos de calidad (valores máximos):								
	MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	TROZOS Y MEDIAS	DAÑADAS MECANICAS	GEMELAS	PARTÍCULAS PEQUEÑAS ⁽³⁾	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Unselected	0,1%	15%	15%	10%	0,5%	1%	2%	1%
Selected	0,05%	3%	7%	10%	0,5%	0,8%	1%	1%
Extra	0,01%	2%	5%	10%	0,5%	0,6%	1%	1%
Confectionary	10pt ⁽²⁾	2%	5%	10%	0,5%	0,4%	1%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja: 6,5%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100 ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico ⁽⁴⁾	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de 5logs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg, 20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dos años desde la cosecha. Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel: (+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel: (+34)977768472. Fax: (+34)977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ALMENDRAS GUARA:

[índice](#)



Convencional



Ecológico

PRODUCTO: Almendra española en grano natural variedad Guara .

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):									
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS Y MEDIAS	DAÑADAS MECÁNICAS	GEMELAS	MEZCLA VARIEDADES	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (3)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Selected</i>	0,05%	3%	7%	15%	10%	0,5%	0,8%	1%	1%
<i>Extra</i>	0,01%	2%	5%	15%	10%	0,5%	0,6%	1%	1%
<i>Confectionary</i>	10pt (2)	2%	5%	15%	10%	0,5%	0,4%	1%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja : 6,5%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico (4)	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de 5logs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg, 20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dos años desde la cosecha. Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977768472. Fax: (+34)977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ALMENDRA LARGUETA/VICTORIA



Convencional



Ecológica (VICTORIA)

PRODUCTO: -Largueta: Almendra española en grano natural variedad Largueta.
-Victoria: Almendra española en grano natural con uniformidad de tamaño, longitud y anchura.

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO.SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: -Largueta: presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.
- Victoria: presenta un color típico del producto: marrón de marcada intensidad variable según la variedad y el proceso; Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad:									
	MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	TROZOS Y MEDIAS	DAÑADAS MECÁNICAS	GEMELAS	MEZCLA VARIEDADES	PARTÍCULAS PEQUEÑAS ⁽³⁾	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Selected</i>	0,05%	3%	5%	6%	10%	0,5%	1%	0,8%	1%
<i>Selected <11 mm</i>	0,05%	5%	7%	6%	10%	0,5%	1%	0,8%	1%
<i>Peladilla</i>	10pt ⁽²⁾	2%	5%	2%	10%	0,5%	0,4%	0,8%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja: 6,5%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. Coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico ⁽⁴⁾	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de 5logs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CALIBRES USUALES: 11/12; 12/13; 13/14; S/14

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dos años desde la cosecha. Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel: (+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisofs.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel: (+34)97768472. Fax: (+34)977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE W&B Y TROZO DE ALMENDRA NATURAL:

[indice](#)

PRODUCTO: Almendra española whole & broken natural o trozo.



Convencional



Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad:						
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS Y MEDIAS (4)	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (3)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Unselected</i>	0,10%	30%	0,5%	2%	2%	1%
<i>Selected</i>	0,05%	30%	0,5%	1%	2%	1%
<i>Extra</i>	0,01%	30%	0,5%	1%	1%	1%
<i>Confectionary</i>	10pt (2)	30%	0,5%	1%	1%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2mm (4) Solo para W&B

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja : 6,5%
PERÓXIDOS	5meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25gr

Tratamiento térmico (4)	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de 5logs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg, 20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dos años desde la cosecha. Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisolfs.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977768472. Fax: (+34)977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRA MARCONA

PRODUCTO: Almendra española en grano variedad Marcona.

Convencional Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores maximos):								
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS Y MEDIAS	DAÑADAS MECANICAS	GEMELAS	MEZCLA VARIEDADES	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (3)	PODRIDO Y OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Unselected	0,1%	15%	15%	10%	10%	0,5%	1%	1%
Selected	0,05%	3%	5%	10%	10%	0,5%	0,8%	1%
Extra	0,01%	2%	5%	10%	10%	0,5%	0,6%	1%
Confectionary	10pt (2)	2%	5%	10%	10%	0,5%	0,4%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja: 6,5%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico (4)	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de Slogs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg, 20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CALIBRES USUALES: 12/14; 14/16; s/16

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dos años desde la cosecha. Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977768472. Fax: (+34)977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRA TOSTADA:

[indice](#)

Convencional Ecológica

PRODUCTO: Almendra española en grano natural tostada.

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de marcada intensidad variable y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):								
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS Y MEDIAS	DAÑADAS MECANICAS	GEMELAS	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Selected	0,05%	10%	7%	10%	0,5%	0,8%	1%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	2%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar envasado el vacío y no exponer a la luz. Condiciones de conservación distintas afectan a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación (envasado al vacío)

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias

EESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRAS EN CÁSCARA

[índice](#)



Convencional



Ecológica (**Guara y Común**)

PRODUCTO: Almendra española en cáscara

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

VARIEDADES: Largueta, Marcona, Guara, Común.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):							
	MATERIAS EXTRAÑAS	MEZCLA VARIETAL	GEMELAS (1)	MEZCLA DE ALMENDRA CON PIEL	POLVO Y PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	PODRIDO Y OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Standard	0,5%	10%	En función de la variedad.	5%	0,5%	1%	1%

(1) Marcona máx. 10%, Largueta máx. 6%, Guara máx. 20%, Valencia máx. 10%. (2) Inferior a 3,2mm.

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja : 6,5%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 600 kg en condiciones normales

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dos años desde la cosecha.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

EESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRAS AMARGAS

PRODUCTO: Almendra española en grano amarga natural o repelado.

[índice](#)
 Convencional Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra amargo (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO:

- Natural: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable según la variedad y el proceso. Sabor amargo. Olor típico de almendra, sin olores extraños.
- Repepada: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):					
	MATERIAS EXTRAÑAS	TROZOS Y MEDIAS	DAÑADAS MECANICAS	POLVO Y PARTÍCULAS PEQUEÑAS (1)	PODRIDO Y OTROS DEFECTOS
Natural	0,4%	15%	15%	0,5%	2%
Repelado	0,1%	50%	NA	0,5%	2,0%

(1) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja : 6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

- Natural: Dos años desde la cosecha. Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.
- Repepada: Dieziocho meses después de la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias. No apto para consumo directo

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977768472. Fax: (+34)977851765



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LÁMINAS DE ALMENDRA NATURAL:

[índice](#)



Convencional



Ecológica

PRODUCTO: Almendra común en láminas natural.

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

Requisitos de calidad (valores máximos):						
	GROSOR	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Láminas finas	0,4-0,6 ± 0,1mm	0,05%	10%	1%	3%	1%
Láminas standard	0,7-0,9 ± 0,1mm	0,05%	10%	1%	3%	1%
Láminas gruesas	1-1,2 ± 0,1mm	0,05%	10%	1%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 3,2 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	Del 15/08-28/02: 6,75%
	01/03-14/08 y cosecha vieja: 6,5%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa azul (10kg,25lb)
	Caja con film (10kg) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRA COMÚN REPELADA

Convencional
 Ecológica

PRODUCTO: Almendra española comun repelada.

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES

Requisitos de calidad (valores maximos):								
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS Y MEDIAS	GEMELAS	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (3)	RESTOS DE PIEL (4)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Unselected</i>	0,1%	30%	10%	0,5%	0,5%	1%	3%	1%
<i>Selected</i>	0,05%	6%	10%	0,5%	0,5%	0,8%	3%	1%
<i>Confectionary</i>	10pt (2)	5%	10%	0,5%	0,5%	0,4%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2mm (4) Inferior a 1 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico (4)	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de 5logs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34) 977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisolfs.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34) 97768472. Fax:(+34) 977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ALMENDRA MARCONA REPELADA

[índice](#)

PRODUCTO: Almendra española variedad Marcona repelada.

Convencional Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

Requisitos de calidad (valores máximos):									
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS Y MEDIAS	GEMELAS	MEZCLA VARIEDADES	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (3)	RESTOS PIEL (4)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Unselected	0,1%	30%	10%	10%	0,5%	0,5%	1%	3%	1%
Selected	0,05%	6%	10%	10%	0,5%	0,5%	0,8%	3%	1%
Confectionary	10pt (2)	5%	10%	10%	0,5%	0,5%	0,4%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2 mm (4) Inferior a 1 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100 ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico (4)	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de 5logs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg, 20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CALIBRES USUALES: 12/14;14/16; s/16. Los calibres hacen referencia a un calibre natural con un ±4% de tolerancia.

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisolfs.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977768472. Fax:(+34) 977851765

EESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE MEDIAS DE ALMENDRA COMÚN/MARCONA REPELADA

[índice](#)



Convencional



Ecológica (Común)

PRODUCTO: Medias de almendra repelada, variedad Marcona o Común.

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):							
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZOS	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	RESTOS DE PIEL (3)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Selected</i>	0,05%	10%	0,5%	0,5%	0,8%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 3,2mm (3) Inferior a 1 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico (4)	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de Slogs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE W&B Y TROZO DE ALMENDRA REPELADA:

PRODUCTO: Almendra española repelada whole&broken o trozo.



Convencional



Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):							
	MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	TROZOS Y MEDIAS ⁽⁴⁾	PARTÍCULAS PEQUEÑAS ⁽³⁾	RESTOS DE PIEL ⁽⁵⁾	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Unselected</i>	0,10%	50%	0,5%	0,5%	2%	2%	1%
<i>Selected</i>	0,05%	50%	0,5%	0,5%	1%	2%	1%
<i>Confectionary</i>	10pt ⁽²⁾	50%	0,5%	0,5%	1%	1%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Piezas por tonelada (3) Inferior a 3,2mm (4) Solo para W&B (5) Inferior a 1 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25gr

Tratamiento térmico ⁽⁴⁾	
PASTEURIZACIÓN	Proceso validado en reducción de Slogs en Salmonella

(4) Tratamiento a petición del cliente

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34)977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)97768472. Fax: (+34)977851765

EESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LÁMINAS DE ALMENDRA REPELADA

[índice](#)

PRODUCTO: Almendra comun repelada en láminas.



Convencional



Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad:							
	GROSOR	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	PARTÍCULAS PEQUEÑAS	RESTOS DE PIEL (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Láminas finas	0,4-0,6 ± 0,1mm	0,05%	10%	0,5%	1%	3%	1%
Láminas Standard	0,7-0,9 ± 0,1mm	0,05%	10%	0,5%	1%	3%	1%
Láminas gruesas	1-1,2 ± 0,1mm	0,05%	10%	0,5%	1%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 1 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<5000 ufc/g
Coliformes	<100 ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa azul (10kg, 25lb)
	Caja con film (10kg) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE BASTONES DE ALMENDRA REPELADA

[índice](#)

PRODUCTO: Almendra comun repelada con forma de bastones.

Convencion Ecológic

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES

Requisitos de calidad (valores maximos):							
	ANCHO/GROSOR	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (3)	RESTOS DE PIEL (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Standard</i>	3 ± 1mm	0,05%	5%	0,5%	1%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 1 mm (3) Diametro inferior a 2 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/ 1gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ 25gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/ 25gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa azul (10kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE GRANILLO DE ALMENDRA REPELADA

[índice](#)

PRODUCTO: Almendra repelada con forma de granillo.



Convencional



Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):									
	TAMAÑO	SOBRE CALIBRE	BAJO CALIBRE	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	RESTOS DE PIEL	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
<i>Tamaño standard</i>	2-4 mm	10%	10%	0,05%	0,5%	0,5%	1%	3%	1%
<i>Tamaño medio</i>	3-5 mm	10%	10%	0,05%	0,5%	0,5%	1%	3%	1%
<i>Tamaño grande</i>	4-6 mm	10%	10%	0,05%	0,5%	0,5%	1%	3%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 1 mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa azul (10kg, 25lb)
	Caja con film (10kg) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA DE ALMENDRA REPELADA

[índice](#)



Convencional



Ecológica

PRODUCTO: Harina de almendra comun repelada

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores maximos):					
	GRANULOMETRIA	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	RESTOS PIEL	OTROS DEFECTOS	AMARGAS
Standard	90%±3%: <2 mm 50% ± 3%: <1mm	0,05%	0,05%	2%	1%
Fina	85% ±3 <0,8 mm	0,05%	0,05%	2%	1%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LIMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa azul (10kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA DE ALMENDRA REPELADA Y DESGRASADA

[índice](#)

Convencional
 Ecológica

PRODUCTO: Harina de almendra comun repelada y desgrasada

DESCRIPCIÓN: Fruto de almendra común (*Prunus Amygdalus*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior e interior blanco marfil. Sabor y olor según la variedad y el proceso, sin sabores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	1,0%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos químicos:	
<i>Proteína bruta</i>	45-55%
<i>Fibra</i>	10-16%
<i>Materia grasa total</i>	8-18%
<i>ácido Palmítico</i>	4-9%
<i>ácido Palmitoléico</i>	<0,6%
<i>ácido Margárico</i>	<0,2%
<i>ácido Esteárico</i>	<3%
<i>ácido Oléico</i>	62-86%
<i>ácido Linoléico</i>	20-30%

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Saco de papel marrón con bolsa interior (25kg)

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE AVELLANAS:

[índice](#)

PRODUCTO: Avellana española en grano .

Convencional Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto del avellano (*Corylus avellana L*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

VARIEDADES: Negreta/ Corriente

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad , sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES

Requisitos de calidad (valores máximos):						
	MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	TROZOS	DAÑADAS MECANICAS	PARTÍCULAS PEQUEÑAS ⁽²⁾	PODRIDO	OTROS DEFECTOS
Selected	0,05%	2,5%	2,5%	0,5%	1%	2%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<5 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Tratamiento térmico ⁽⁴⁾	
Tratamiento vapor	Proceso térmico de reducción microbiana ⁽⁵⁾

(4) Tratamiento a petición del cliente (5) En proceso de validación

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la cosecha. Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias

Sede central y Almacén nº 2: C/ Informàtica, 5 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977313265. Fax: (+34) 977317551 e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com. Almacén nº 1 y Laboratorio: Crta. De Vinyols, 4. 43330 RIUDOMS (Tarragona) Tel:(+34)977768472. Fax: (+34) 977851765

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE AVELLANA TROZO:

PRODUCTO: Trozo de avellana española.



Convencional



Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto del avellano (*Corylus avellana L.*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES

Requisitos de calidad (valores máximos):				
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS
Selected	0,1%	0,5%	1%	2%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6%
PERÓXIDOS	5 meq
INDICE DE ACIDEZ	1,5%
AFLATOXINA B1*	<5 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE AVELLANA TOSTADA:

[indice](#)



Convencional



Ecológic

PRODUCTO: Avellana tostada en grano.

DESCRIPCIÓN: Fruto del avellano (*Corylus avellana L*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad , sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES

Requisitos de calidad (valores máximos):					
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	TROZO	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (2)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS
Selected	0,05%	5%	0,5%	1%	2%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales (2) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	2%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<5 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Vac sac al vacío (1000kg) al Vacío o Vacío + CO2.
	Caja con film metalizado (10kg) al Vacío o Vacío + CO2

CONSERVACIÓN: Conservar envasado al vacío y no exponerlo a la luz. Condiciones de conservación distintas afectan a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Ocho meses desde la fabricación (envasado al vacío)

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE AVELLANA EN CÁSCARA:

[índice](#)

PRODUCTO: Avellana española en cáscara .

Convencional Ecológica

DESCRIPCIÓN: Fruto del avellano (*Corylus avellana L*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA.

VARIEDADES: Negreta, Corriente

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color típico del producto: marrón de intensidad variable y de forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad , sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES

Requisitos de calidad (valores máximos):						
	MATERIAS EXTRAÑAS	MEZCLA VARIETAL	MEZCLA DE AVELLANA CON PIEL	PARTÍCULAS PEQUEÑAS (1)	PODRIDO	OTROS DEFECTOS
Standard	0,50%	10%	5%	0,5%	1%	2%

(1) Inferior a 3,2mm

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6%
PERÓXIDOS	4 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<5 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Big bag de rafia o cartón de 1000kg en condiciones normales
	Vac sac de 1000kg al Vacío o Vacío + CO2
	Caja con bolsa azul (10kg, 12,5kg,20kg, 25lb)
	Caja con film metalizado (10kg, 12,5kg, 25lb) al Vacío o Vacío + CO2
	Sacos de rafia 25kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Dieciocho meses desde la cosecha.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE NUEZ MEDIAS:

[índice](#)

Convencional Ecológica

PRODUCTO: Medias de nuez.

DESCRIPCIÓN: Fruto del nogal (*Junglus regia*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/ OTROS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior típico del producto: marrón de intensidad variable y un color interior marfil. Forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):					
	MEDIAS	CUARTOS	TROZO	CÁSCARAS Y MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	OTROS DEFECTOS
<i>Standard</i>	80%	20%	5%	0,1%	5%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	5%

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<1000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	
	Cajas de cartón con bolsa de 10 kg
	Caja de cartón con bolsa de 10kg al vacío

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE NUEZ CUARTOS:

[índice](#)

Convencional Ecológica

PRODUCTO: Cuartos de nuez.

DESCRIPCIÓN: Fruto del nogal (*Junglus regia*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/ OTROS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior típico del producto: marrón de intensidad variable y un color interior marfil. Forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):					
	MEDIAS	CUARTOS	TROZO	CÁSCARAS Y MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	OTROS DEFECTOS
Standard	20%	80%	15%	0,1%	5%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	5%

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<1000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Cajas de cartón con bolsa de 10 kg Caja de cartón con bolsa de 10kg al vacío

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE NUEZ TROZO:

[índice](#)

Convencional Ecológica

PRODUCTO: Trozo de nuez.

DESCRIPCIÓN: Fruto del nogal (*Junglus regia*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/ OTROS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color exterior típico del producto: marrón de intensidad variable y un color interior marfil. Forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):		
	CÁSCARAS Y MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	OTROS DEFECTOS
Standard	0,1%	5%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	5%

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<1000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Cajas de cartón con bolsa de 10 kg Caja de carón con bolsa de 10kg al vacío

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE NUEZ CÁSCARA

[índice](#)

Convencional Ecológica

PRODUCTO: Nuez cáscara.

DESCRIPCIÓN: Fruto del nogal (*Junglus regia*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/ OTROS.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color de cáscara típico del producto: marrón de intensidad variable, un color interior de piel beige y marfil de grano. Forma según la variedad y el proceso. Sabor según la variedad, sin sabores extraños. Olor típico según la variedad, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):			
	MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	DEFECTOS DE LA CÁSCARA	DEFECTOS DEL GRANO
Standard	0,1%	10%	10%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	5%

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<1000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	
	Big Bag de 300 kg
	Saco de rafia de 10 kg

CALIBRES USALES: <28, 28/30, 30/32, 32/34, >34.

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PISTACHO GRANO

índice

Convencional Ecológica

PRODUCTO: Pistacho en grano crudo.

DESCRIPCIÓN: Fruto de pistachero (*Pistacia Vera*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color y forma típico del producto. Sabor propio sin sabores extraños. Olor típico, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):			
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	GRANOS PARTIDOS	GRANOS DEFECTUOSOS
Standard	0,05%	5%	2%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	3 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios	<50000 ufc/g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g
Coliformes	<100 ufc/g
E. coli	Ausencia/1 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
Salmonella	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa de plástico 10kg Caja al vacío 10 kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PISTACHO TROZO Y W&B

[índice](#)



Convencional



Ecológica

PRODUCTO: Trozo de pistacho en grano

DESCRIPCIÓN: Fruto de pistachero (*Pistacia vera*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color y forma típico del producto. Sabor propio sin sabores extraños. Olor típico, sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES:

Requisitos de calidad (valores máximos):			
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	GRANOS DEFECTUOSOS	GRANOS PARTIDOS
Trozo	0,05%	2%	N/A
W&B	0,05%	2%	30%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	3 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<1000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa de plástico 10kg
	Caja al vacío 10 kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PISTACHO CASCARA

[índice](#)



Convencional



Ecológica

PRODUCTO: Pistacho en cáscara.

DESCRIPCIÓN: Fruto de pistachero (*Pistacia vera*) LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/USA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color y forma típico del producto. Sabor propio sin sabores extraños. Olor típico, sin olores extraños.

Requisitos de calidad (valores máximos):					
	MATERIAS EXTRAÑAS (1)	CERRADOS	PIEL ADHERIDA	MANCHADOS	OTROS DEFECTOS
<i>Selected</i>	0,1%	3%	1%	3%	1%
<i>Standard</i>	0,1%	4%	1%	3%	2%

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6,5%
PERÓXIDOS	3 meq
INDICE DE ACIDEZ	1%
AFLATOXINA B1*	<8 ppb
AFLATOXINAS TOTALES*	<10 ppb

*R (CE) 165/2010

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<50000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<1000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	Caja con bolsa de plástico 10kg
	Caja al vacío 10 kg
	Big bag de 300 kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la cosecha en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.

Convencional
 Ecológica

PRODUCTO: Piñón en grano.

DESCRIPCIÓN: Fruto de pino (*Pinus Pinea*). LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. NO IRRADIADO. SIN INGREDIENTES AÑADIDOS.

ORIGEN: ESPAÑA/PORTUGAL

ALERGIAS E INTOLERANCIAS: Alergias a los frutos de cáscara.

ORGANOLÉPTICO: Presenta un color y forma típico del producto. Sabor propio sin sabores extraños. Olor típico, sin olores extraños.

Requisitos de calidad (valores máximos):				
	MATERIAS EXTRAÑAS ⁽¹⁾	GRANOS DEFECTUOSOS	GRANOS PARTIDOS	CÁSCARA
Standard	0,05%	3%	1%	3%

(1) La tolerancia es cero para cristales y metales

Requisitos químicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
HUMEDAD	6%

Requisitos microbiológicos:	
	LÍMITE MÁXIMO
<i>Aerobios</i>	<100000 ufc/g
<i>Mohos y levaduras</i>	<5000 ufc/g
<i>Coliformes</i>	<1000 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 gr

Envasado:	
TIPO DE EMBALAJE	
	Sacos de rafia con bolsa de 25 kg
	Caja al vacío 10 kg

CONSERVACIÓN: Conservar a una temperatura óptima entre 2°C y 7°C con una humedad relativa entre el 55% y el 65% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Doce meses desde la fabricación en buenas condiciones de almacenaje.

USO ESPERADO: Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.