

ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO / TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT / TECHNISCHE DATEN DER	
PRODUCTO	ALMENDRA ESPAÑOLA EN GRANO / SPAIN ALMOND KERNELS
DESCRIPCION	Fruto del almendra común / Fruit of the common Almond-tree (Prunus Amygdalus) ORIGEN: ESPAÑA - LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE – NO IRRADIADO –SIN INGREDIENTES AÑADIDOS
ALERGIAS E INTOLERANCIAS	Alergias a los frutos secos
VARIETADES COMERCIALES	VARIEDAD LARGUETA VARIEDAD MARCONA VARIEDAD GUARA VALENCIAS (COMUN) VICTORIA(*) VALENCIAS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLOGICA GUARA PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLOGICA (*) Comun tipo Ferragnes

PARAMETROS	PARAMETER	PARAMETER	ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS / SPEZIFIKATIONEN
------------	-----------	-----------	---

PERCEPCION SENSORIAL

Color	Colour	Farbe	Típico del producto, color marrón de intensidad según variedad / Typical of the product, brown color of intensity according to variety / Typisch für das Produkt, die braune Farbe der Intensität nach der Sorte.
Sabor	Taste	Geschmack	Típico, sin sabores extraños / Typical, without strange flavors / Typisch, ohne fremde Geschmäcke
Olor	Smell	Geruch	Típico, sin olores extraños/ Typically, no strange smells / Regel, keine seltsamen Gerüchen.

REQUISITOS DE TAMAÑO

Largueta			B/10: Ancho < 10 mm Calibres: 10 -11mm ; 11-12mm ; 12-13mm ; 13-14 mm ; 14-15mm S/15: Ancho > 15 mm Unsize: No size guaranteed
Marcona			B/12: Ancho < 12 mm Calibres: 12-14 mm ; 14-16 mm S/16: Ancho > 16 mm Unsize: No size guaranteed
Valencias (Común) Guara			B/12: Ancho < 12 mm Calibres: 12-14 mm S/14: Ancho > 14 mm Unsize: No size guaranteed

Tolerancia permitida Allowable tolerance Zulässige Toleranz +/- 5%

Victoria			Calibre 13-14:Largo >25 mm Calibre S/14: Largo > 27 mm Puede variar cada cosecha
-----------------	--	--	--

Tolerancia permitida Allowable tolerance Zulässige Toleranz +/- 10%

REQUISITOS DE CALIDAD

Podrido	Rotten	Verfault	Max. 0,4 %
Trozo	Broken and halves	Stück	Select: max 2% Unselected : max. 15 % Size B/12: max. 5%
Dañadas mecánicamente	Mechanically damaged	Mechanisch beschädigt	Select: max. 5 % Unselected : max. 15 %
Materias extrañas	Foreign materials	Frei vom Fremdbestandteilen	Confectionary Grade: 10 pieces/TM Supreme grade: max.0,02% Select: max. 0,1 % Unselected: max. 0,2%
Almendras amargas	Almond bitter	Bittere mandel	Max. 1 %

PARAMETROS	PARAMETER	PARAMETER	ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS / SPEZIFIKATIONEN
------------	-----------	-----------	---

REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS

Humedad	Moisture	Feuchtigkeit	Del 15/08 al 28/02: max. 6,75 % Del 01/03 al 14/08: max. 6,50 % Cosecha vieja/ Old crop / Alte Kulturen: 6,50 %
---------	----------	--------------	---

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Aflatoxinas B1	B1 Aflatoxin	Aflatoxin B1	< 8 ppb (µgr/kg)
Aflatoxinas totales	Total aflatoxin	Gesamtaflatoxine	< 10 ppb (µgr/kg)
<i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	Absence / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25 g
<i>E. coli</i>	<i>E. coli</i>	<i>E. coli</i>	Absence / g

REQUISITOS DE PACKAGING

Tipo de embalaje	Type of packaging	Typ des Verpackens	Standar: Big bag (91*91*205cm) Peso / weight / Gewicht: 1000 Kg.
------------------	-------------------	--------------------	---

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Ambiente	Environment	Umgebung	Conservar en lugar seco y fresco. Proteger de la luz solar. / Preserving in fresh and dry place. Protecting from the sunlight / Die Erhaltung der in frischen und trockenen Ort. Schutz vor der Sonne.
Fecha consumo preferente	Best before date	Besten vor Datum	Mas de 12 meses desde la fabricación con buenas condiciones de almacenamiento. 2 años desde la cosecha. / More than 12 months from production date under good storage conditions. 2 years from harvest.

Sede Central

C/ Informatica, 5
43330 RIUDOMS (Tarragona)
Tel. 977 313 265
Fax. 977 317 551
e-mail: info@sat-arboreto.com; crisol@crisols.com

Almacén y Laboratorio

Crta. de Vinyols, nº 4
43330 RIUDOMS (Tarragona)
Tel. 977 768 472
Fax. 977 851 765
e-mail: info@agri-lab.net