



FICHA TECNICA	Revisión	00
Almendras enteras	Fecha	16.12.2018
Elaborado por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Fruto obtenido del almendro, Prunus amygdalus L. A de las variedades Non Pareil, Carmel. Sus frutos son sometidos a proceso de despelado, para extraer su pelón y vaina.
----------------------------	--

Características de Calidad	Característica	Definición
	Sabor y aroma	Levemente dulce, típico, sin sabor ni aroma a rancio.
	Color	Café claro con estrías rugosas
	Vanas	Aquellas que presentan una falta total en su pulpa.
	Daño de Insecto	Rastros o daños notorios provocados por insectos y detectables a simple vista..
	Daño Mecánico	Son causados por máquinas en el proceso de despelado, se evidencian como arañazos en su cutícula, dejando ver el color blanco de la pulpa
	Partidas	Aquellas que les faltan trozos del fruto.
	Dobles	Es una mal formación de la semilla, donde se desarrollan dos frutos en una sola vaina, dando a estos una forma no normal.
	Impurezas	Material ajeno a la naturaleza de las almendras fácilmente distinguible y removible de éstas, en la selección a mano o máquina.
	Daño morfológico	Deformación del cotiledón, causado por degeneración
	Goma	Sustancia de apariencia gelatinosa de color amarillento cristalino, generada por daños de hongos, bacterias o insectos durante la formación del fruto

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Almendras enteras	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Tolerancia de Defectos	Defectos	% aceptación
	Vanas	1.0% máx
	Daño insecto	1.0% máx
	Daño mecánico	5.0% máx
	Partidas	2.0% máx
	Arrugadas	2.0% máx
	Goma	1.5% máx
	Impurezas	0.05% máx
	Total defectos	8.0% máx

Humedad: 6.0% máximo

El calibre lo define el número de unidades de almendras en una onza (28.5 g)

Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original, sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	Un año después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no apta para personas alérgicas o sensibles a los frutos secos
Empaque	Caja de cartón corrugado y una bolsa contenedora de polietileno de 10 Kg
Ingredientes	Almendras sin cáscara; (ingrediente alérgeno)
Uso	Como snack, en la preparación de productos de repostería, panaderías, etc.
Origen	Chile

Alérgenos	Este producto se procesa en líneas que sólo procesan almendras por lo que se encuentra libre de alérgenos alimentarios tales como: leche, huevos, crustáceos, pescados, soja, mostaza, granos de sésamo, lupinos, apio, nueces, maní, gluten, sulfitos y cualquier derivado de los productos anteriormente citados.
------------------	---

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA	Revisión	00
Almendras enteras	Fecha	16.12.2018
Elaborado por: Departamento de Calidad		

Información Nutricional	Parámetro	100g	30g	% VD (*)
		Valor Energético(Kcal)	534	320.4
	Proteínas (g)	18	10.8	21.6
1 porción= 30g	Lípidos (g)	43.3	26.0	37.1
	Carbohidratos (g)	26.9	16.1	5.4
	Fibra dietaria (g)	3.8	2.9	9.1
	Calcio (mg)	294	176.4	17.6
	Fósforo (mg)	456	273.6	27.4
	Hierro (mg)	0	0,0	0,0
	Potasio (mg)	914	548.4	15.7
	Sodio (mg)	0	0,0	0,0
	Vitamina B1 (mg)	0,24	0,144	9.6
	Vitamina B2 (mg)	0,04	0,02	1,4

(*) Valor diario basado en una dieta de 2000 kcal

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10 ³ ufc/g (cada una)	
	Coliformes	5x10 ² ufc/grs	
	Salmonella en 50g.	Ausencia	
Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 169	Micotoxinas	Aflatoxinas (B1 B2 G1 G2)	5 ppb

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018