

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE HARINA DE ALMENDRAS

Ficha Técnica de Harina de Almendras.

Especie. Amygdalus communis L. Var. Dulcis.

Origen. Estados Unidos, California.

Descripción: Harina de almendras picada fina, reduciendo las almendras sin cutícula en una consistencia extrafina.

Factores de Calidad:

Especificación	Criterios de Aceptación
Color	Crema claro
Consistencia	Extrafina
Sabor	Característico a almendra, libre de sabores extraños
Aroma	Característico a almendra, libre de aromas extraños

Alérgenos: Almendra.

Composición: El proveedor utiliza productos químicos en el procesamiento de las almendras. Sin embargo, como parte del programa de control de plagas, se fumiga con Phostoxin (fosfina de aluminio) o en algunos casos con Perfume (fluoruro de sulfurilo).

Características Físicas y Químicas:

Especificación	Criterio de Aceptación
Humedad	6 % máx.
Granulación, en malla US #20 (841 micrones)	9 % máx.
Cutícula/piel	30 piezas/30 g

Microbiológicas:

Especificación	Criterios de Aceptación
Aflatoxina	20 ppb
Valor de peróxido	5 meq/Kg Máx.
FFA	1.5 % Máx.
E. coli	Negativo/g
Salmonella	Negativo 25 g

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE HARINA DE ALMENDRAS

Información nutrimental:

Cada 100 g contiene:	
Calorías	590 kcal
Grasa total	52.52 g
Proteínas	21.40 g
Carbohidratos	18.67 g
Grasa monoinsaturada	33.42 g
Grasa poliinsaturada	12.37 g
Fibra dietética	9.9 g
Grasa saturada	3.95 g
Vitamina E	23.75 mg
Colesterol	0.00 mg

Condiciones de almacenamiento.

El almacenaje debe de ser frío, en un área seca libre de olores, infestaciones y libre de luz solar directa a 1.5 a 7 °C y 55 a 65% humedad relativa.

Vida útil:

Para una vida útil óptima de 12 meses seguir las recomendaciones de almacenaje en el punto 10.

Embalaje:

Carton con polyliner