
	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-26
	Versión 02	FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	ALMENDRAS PICADAS NATURAL
Descripción	Almendras cubeteadas con piel, libre de sustancias nocivas, de materias o sustancias extraña, y libre de plagas. Pais de origen: Chile.
Embalaje	Caja de cartón, envasado 10 kg, una bolsa de polietileno.
Almacenamiento	Condiciones óptimas de almacenamiento lugar fresco y seco, aislado de la luz solar, Temperatura óptima entre 8°C y 20°C, Humedad relativa 60% máx., alejado de productos o sustancias que lo contaminen. (En caso contrario a las condiciones antes mencionadas el producto puede presentar problemas de rancidez).
Duración	Condiciones óptimas de almacenamiento lugar fresco y seco, aislado de la luz solar, Temperatura óptima entre 8 ° C y 20 ° C, Humedad relativa 60% máx., alejado de productos o sustancias que lo contaminen. (En caso contrario a las condiciones antes mencionadas el producto puede presentar problemas de rancidez).
Ingredientes	En las condiciones anteriores 1 año
Modo de Consumo	Almendras
Grupos Vulnerables	Consumo directo
Modo de Distribución	Alérgicos a los frutos secos
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Color	Color uniforme.
Sabor y aroma	Característico al fruto. Libre de olores y sabores a rancio, oxidado y añejo
Apariencia	Trozos de tamaño uniforme, limpias y sanas.
Tamaño	>4 mm: Máx. 65% <3.35 mm: Máx. 15%
Humedad	6.0% máx.
Aflatoxinas totales (B1 B2 G1 G2)	5 ppb
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Recuento Total en Placa	<10 ⁴ ufc/g
Coliformes	<10 ² ufc/g
E. coli	Ausencia
Levaduras y Hongos	<10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia

	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-26
	Versión 02	FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30g aprox.		
Porción por envase: 333		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	579	174
Proteínas (g)	21.2	6.36
Grasa Total (g)	47.7	14.3
Grasa saturada (g)	3.80	1.14
Grasa monoinsaturada (g)	31.6	9.48
Grasa poliinsaturadas (g)	12.3	3.69
Ac. Grasos Trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	9.05	2.72
Azúcares Totales(g)	4.35	1.31
Fibra dietética (g)	12.5	3.75
Sodio (mg)	1.00	0.3

**Fuente: USDA.*

Beneficios para la salud:

Por su elevado valor energético y bajo contenido en azúcares la almendra se puede recomendar en las dietas de personas diabéticas. Recomendado para niños, deportistas, estudiantes y, en general, para toda persona que realice trabajo físico e intelectual.

Tienen un alto contenido de ácidos grasos esenciales (ácido oleico). Esto quiere decir que comer almendras disminuye la incidencia de enfermedades cardiovasculares. Otro punto a tener en cuenta es su contenido en ácido linoleico (omega-6), ácido graso esencial para el organismo que éste no sintetiza y que le es necesario obtener de la dieta.

La almendra es uno de los frutos secos con mayor aporte de vitamina E, una vitamina cuya ingesta a menudo está por debajo de lo que sería recomendable y que ejerce un valioso papel antioxidante. Beneficiando la piel, uñas y cabello. Evitando el envejecimiento y ayudando a prevenir el cáncer. Las almendras pueden ayudar a disminuir el colesterol, gracias a sus fitoesteroles, que trabajan en conjunto con la vitamina E

Ayuda controlar los niveles de azúcar en la sangre, facilitando el buen metabolismo de los hidratos de carbono (azúcares).

Ayuda a controlar los niveles de presión.

Es un alimento apto para niños y adolescentes en etapa de crecimiento, así mismo de embarazadas y nodrizas, ya que tiene un alto contenido de calcio, fortaleciendo huesos y dientes. Al mismo tiempo el zinc que posee fortalece también el sistema óseo y el sistema inmune.


Propiedades

- **Fitoesteroles:** Ayudan a combatir el colesterol y la hipertensión. Previene enfermedades cardiovasculares. Actúan como antiinflamatorio y antioxidante en conjunto con la vitamina E.

OMNI NUTS & FRUITS S.A.

Boulevard Aeropuerto Norte 9659 Enea Pudahuel – Santiago Tel. 56-2-26537960

www.omninuts.com

	Sistema de gestión de la Calidad	Codigo:F-CC-26
	Versión 02	FICHA TÉCNICA

- **Vitamina E:** Ayuda a mantener la integridad de las membranas celulares, evitando el daño de radicales libres, actúa como un potente antioxidante. Ayuda a prevenir el cáncer
- **Vitamina B6 (piridoxina):** Fortalece el sistema inmune, aumenta la producción de anticuerpos. Protege el sistema linfático y neurológico. Ayuda en el metabolismo de los carbohidratos y proteínas. Esta vitamina contribuye a prevenir la enfermedad de Parkinson.
- **Vitamina B1 (tiamina):** Fundamental para el buen funcionamiento del sistema nervioso y los músculos, contribuye a disminuir el estrés y mejorar la capacidad de concentración.
- **Omega 6 y Omega 9:** Ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares. Disminuyen los altos niveles de colesterol en la sangre. Ayudan contra la hipertensión. Actúan como antiinflamatorios. Benefician el funcionamiento del sistema nervioso.
- **Fibra:** Favorece el tránsito intestinal, ayuda al control de la glicemia y el colesterol.
- **Ácido Fólico:** Necesario para la formación de glóbulos rojos. Ayuda a prevenir malformación del tubo neural en el feto.. Favorece la función del hígado, favorece la digestión. Ayuda a prevenir a arterioesclerosis.
- **Calcio:** fortalece huesos y dientes, prevención de la osteopenia y la osteoporosis (huesos frágiles que se rompen fácilmente). Participa en la contracción muscular.
- **Potasio:** ayuda a regular niveles de presión arterial, recomendable en casos de hipertensión. Regula los fluidos corporales y puede ayudar a prevenir enfermedades reumáticas o artritis.
- **Zinc:** Importante en el crecimiento de los huesos, previene úlceras estomacales y, previene calambres musculares. En caso de desnutrición ayuda a aumentar niveles de vitamina A.
- **Magnesio:** contribuye a la contracción y relajación muscular. Ayuda a conciliar el sueño, combate el estrés. Regula el ritmo cardiaco. Ayuda a fijar el calcio, fortaleciendo huesos y dientes.
- **Hierro:** Favorece la formación de glóbulos rojos, previniendo anemias y favoreciendo la oxigenación

Numero de Versión modificada	Fecha	Descripción del Cambio
00	07-05-2013	Versión original
01	24-01-2014	Codificación ISO e incorporación beneficios
02	16/11/2016	Se actualizan parámetros físico-químicos.