1. Nombre y descripción del producto

Almendra chilena (Prunus dulcis) variedad Nonpareil o Carmel (según disponibilidad), entera, sin cáscara, cruda y sin tostar. Sin sal, aceites ni otros ingredientes añadidos.

Con su piel café natural, textura firme y sabor suave y ligeramente dulce, es la materia prima para quien controla su propio punto de tostado o su molienda, y un ingrediente versátil para repostería, chocolatería y granolas, aportando grasas buenas, fibra y proteínas vegetales.

1.1. USOS COMUNES

- Elaboración de pasta de almendra con tostado propio.
- Repostería y chocolatería: rellenos, cremas, coberturas y decoración.
- Snacks, granolas, barras y mezclas.

1.2. BENEFICIOS

- Alto contenido de grasas monoinsaturadas.
- Aporta proteínas vegetales de calidad.
- Sin sal ni aceites añadidos.

2. Ingredientes

Almendra sin cáscara cruda (100%).

3. Origen

Chile. Variedad: Nonpareil o Carmel, según disponibilidad. Adquirida a agricultores nacionales y envasada en Chile por D'Elía Foods SpA.

4. Uso previsto

Consumo directo como snack e ingrediente para la industria alimentaria: repostería, heladería, chocolatería y elaboración de pastas de frutos secos.

5. Consumidor destinatario

Población general: niños, jóvenes y adultos.

6. Grupo vulnerable

Personas alérgicas a los frutos secos y niños menores de 3 años.

7. Características organolépticas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	FUENTE
Apariencia	Almendra entera, forma ovalada aplanada, con piel.	Especificación interna D'Elía foods SpA
Color	Piel café natural; interior blanco a crema.	
Textura	Firme, cruje al morder.	
Sabor	Suave, ligeramente dulce, característico de la almendra cruda; sin notas a rancidez.	
Olor	Característico, suave; sin olores extraños.	

8. Características químicas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	FUENTE	MÉTODO
Humedad	≤ 6 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Termogravimétrico
Índice de peróxidos	≤ 5 meq O_2/kg	Especificación interna D'Elía foods SpA	ISO 3960:2007
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	≤ 1,5 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	ISO 660:2009
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	< 10.0 ppb	Dto. Nª977/96; Art. 169	AOAC 994.08
Arsénico	< 0,1 mg/kg	Especificación interna D'Elía foods SpA	AOAC 986.15
Cobre	< 10,0 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 999.11
Plomo	< 2,0 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 999.10
Selenio	< 0,3 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 986.15
Zinc	< 100,0 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 999.11
Pesticidas	Correspondiente a cada alimento	Resolución 892 Exenta	UNE-EN 15662:2019

9. Características microbiológicas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN				FUENTE	MÉTODO
	N	C	M	M		
Mohos (ufc/g)	5	1	10^2	10^3	DCTO 977/96; Art. 173; Pto. 14.3	NCh 2734 Of 2002
Levaduras (ufc/g)	5	1	10^2	10^3		
Escherichia coli (ufc/g)	5	2	10^1	$5x10^2$		ISO 16649-2 / PTMSer41
Salmonella (ufc/g)	5	0	Ausencia			BACGene Salmonella spp / PTMSer 50 rev. 1

10. Características físicas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	FUENTE	MÉTODO
Otras variedades	≤ 5 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Dobles	≤ 5 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Astilladas y ralladas	≤ 8 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Partidas y rotas	≤ 5 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Partículas y polvo	≤ 2 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Materia extraña	≤ 1 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Otros defectos (blandas, arrugadas, manchadas, más oscuras)	≤ 6 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Defectos graves (rancidez, daño por insecto, daño por moho)	≤ 2 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual
Calibre	Sin calibrar	Especificación interna D'Elía foods SpA	Inspección visual

11. Información nutricional

PARÁMETRO	100G	PORCIÓN 30G
Energía (kcal)	578	173
Proteínas (g)	21,3	6,4
Grasas Totales (g)	50,6	15,2
Grasas Saturadas (g)	3,9	1,2
Grasas Monoinsaturadas (g)	32,2	9,6
Grasas Poliinsaturadas (g)	12,2	3,7
Grasas Trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	19,7	5,9
Azúcares totales (g)	3,6	1,1
Fibra dietética (g)	n.d.	n.d.
Sodio (mg)	1	0

La información nutricional es referencial, tomada de la ficha técnica de una almendra variedad Nonpareil de referencia (almendra sin tostar). Fibra dietética no declarada (n.d.). Pendiente de validación mediante análisis de laboratorio propio.

12. Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase y peso neto	Primario: 2 bolsas de polietileno de alta densidad selladas, de 5 kg cada una. Secundario: Caja de cartón corrugado conteniendo 2 bolsas (10 kg neto total).
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado, siempre que se mantenga el sello de vacío original y las condiciones de almacenamiento descritas
Condiciones de almacenamiento	Mantener en envase original sellado, en un lugar fresco (preferiblemente entre 8°C y 15°C), seco (humedad relativa entre 55 y 65%) y ventilado. Proteger de la luz solar directa y de olores fuertes.
Lote	ALNA-AAMM-NN — donde: • ALNA: identificador del producto. • AAMM: año y mes de envasado (ej. 2610 = octubre de 2026). • NN: correlativo del lote dentro del mes (01, 02, ...). Cada lote queda inscrito en el Registro de Lotes de D'Elía Foods, enlazado al lote, origen y cosecha o fabricación de la materia prima del proveedor.

13. Alérgenos

ALÉRGENO	EN PRODUCTO	EN OTROS DE LA MISMA LÍNEA
Cereales que contengan gluten y/o derivados.	No	No
Crustáceos y/o derivados.	No	No
Moluscos.	No	No
Pescado y/o derivados.	No	No
Huevo y/o derivados.	No	No
Leche y/o derivados.	No	No
Altramuz o lupino blanco.	No	No
Soja y/o derivados.	No	No
Cacahuate o maní y/o derivados.	No	Sí
Frutos secos y/o derivados.	Sí	Sí
Apio.	No	No
Mostaza.	No	No
Sésamo.	No	Sí
Sulfitos en concentración superior a 10mg/kg o 10 mg/l en SO_2	No	No

14. Declaración GMO

D'elía foods SpA certifica que todas las materias primas y productos terminados no contienen ninguna proteína de ADN genéticamente modificado derivada del origen OGM y están libres de cualquier Organismo Genéticamente Modificado (GMO por sus siglas en inglés).

15. Declaración de irradiación

D'Elía foods SpA certifica que el producto no ha sido sometido a procesos de irradiación y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados.

16. Control de cambios

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1.0	09-11-2026	Creación del documento. Ficha técnica de la almendra chilena natural (cruda, sin tostar), variedad Nonpareil o Carmel según disponibilidad, adquirida a agricultores nacionales, en caja de 10 kg. Especificaciones físicas para almendra sin calibrar. Lote ALNA-AAMM-NN con Registro de Lotes.

APRUEBA

Gerencia General
9 de noviembre de 2026