

# SPAIN VALENCIAS ALMONDS

# VALENCIAS

スペインのバレンシアでとれるアーモンド。スペインにある様々な品種が混じり、ブレンドされ、なんとも言えないハーモニーを醸し出す。スペインはアメリカに次ぐ世界第二位のアーモンドの産地。その食文化はアメリカとは、大きくことなり、よりリッチな味わいが好まれる。美食のペニンシュラ、イベリア半島が産んだ、ゴージャスな逸品。



微生物規格 / 検査項目			標準栄養成分分析値	
項目	規格値	試験方法	項目	100g当り
一般細菌数	670 /g (実測値)	食品衛生検査指針	エネルギー値	570 Kcal
大腸菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	たんぱく質	21.2 g
黄色ブドウ球菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	脂質	47.33 g
【製造工程】			水分	5.34 g
原料搬入 → 検品 → 保管 → 異物除去(カラー選別) → 選別(割れ) →			炭水化物	6.64 g
異物除去(目視) → 金属探知機 → 梱包 → 保管 → 出荷			ナトリウム	9.1 mg
※金属探知機テストピース感度 (Fe:1.2mm、NonFe:2mm、Sus:2.5mm)			食塩相当量	0 g
※衛生規格値及び成分分析値は諸条件により異なります。			灰分	3.16 g
※保存状態 冷暗所 (5°C~12°C)				