

NUECES CON CÁSCARA

FICHA TÉCNICA



VARIEDAD

Chandler

DESCRIPCIÓN

Nueces con cáscara, lavadas con agua natural, secadas, tamañadas y empacadas bajo normas sanitarias vigentes.

PROPIEDADES DEL EMBALAJE

Sacos de polipropileno de 10 y 25 kg.

VIDA ÚTIL

12 meses almacenado bajo condiciones recomendadas.

TAMAÑOS

De 28 hasta 36+ y fruta sin tamañar (Jumbo large y Jumbo).

CAPACIDAD CONTENEDOR

20 " 10.000 kg app

40 " 20.000 kg app

PERÍODO DE COSECHA

Marzo - Abril

PERÍODO DE PROCESAMIENTO

Abril - Noviembre

PARAMETROS QUÍMICOS

Contenido de humedad 8 % max

Índice de Peroxido < a 1,5 meq/kg

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS CONTAMINANTES

Hongos y Levaduras <1000 UFC/kg

E Coli <500 UFC/kg

Salmonella : negativo en 50 gr

Aflatoxina total :max 4 ppb

Aflatoxina B1 max 2ppb

ESTRUCTURA FÍSICA

Defectos internos % Max	Defectos externos % Max
Reseca leve 10%	Casco abierto 10%
Hongo inactivo 6%	Manchas 8%
Daño por insecto 5%	Cascara imperfecta 5%
Reseca grave 3%	Manchas serias 3%
Rancidez 1%	Pelón adherido 2%
Hongo activo 1%	
Defectos internos totales 10%	Total defectos externos 5%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	100 gr
Calorías totales (kcal)	654
Proteína	15,2
Total fat	15,2
Grasas Saturadas (g)	65,2
Grasas Trans (g)	0
Grasas Saturadas	6,1
Grasas Monoinsaturadas (g)	8,9
Grasas Polisaturadas (g)	47,2
Colesterol (mg)	0
Carbohidratos (g)	13,7
Sodio (mg)	2
Total fat	65,2
Grasas saturadas	6,1

Referencia "USDA National Nutrient Database for Standard Reference"