



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: NUECES
NOMBRE COMERCIAL: NUEZ CON CÁSCARA

Finca "La Regerta"




C.P.10521-Toril (CC) España.

Tfno: +34 607 663 662

Mail: info@nuecesdeltietar.com

www.nuecesdeltietar.com

Descripción del Producto Fruto seco de cáscara pertenecientes a la variedad Sp. Juglans Regia, desprovisto de pelón, lavado/secado(*), cepillado y calibrado(*) (*) opcional		Estructura Variedades : Chandler, Howard, Tulare y otras variedades. Apariencia : Cáscara rugosa que encierra semilla. Sabor y aroma : Típico del producto. Color : Extra Light, light Ambar, Ambar Tamaño : De 28 a 36+ y fruta sin calibrar.																																	
Estructura Física <table border="1"> <thead> <tr> <th>Defectos Internos</th> <th>% Max</th> <th>Defectos externos</th> <th>% Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reseca leve</td> <td>10%</td> <td>Casco Abierto</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Hongo inactivo</td> <td>6%</td> <td>Manchas</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Daño por insecto</td> <td>5%</td> <td>Cáscara Imperfecta</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Reseca grave</td> <td>3%</td> <td>Manchas serias</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Rancidez</td> <td>2%</td> <td>Pelón Adherido</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Hongo activo</td> <td>1%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Defectos internos totales</td> <td>10%</td> <td>Total Defectos Externos</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>		Defectos Internos	% Max	Defectos externos	% Max	Reseca leve	10%	Casco Abierto	10%	Hongo inactivo	6%	Manchas	8%	Daño por insecto	5%	Cáscara Imperfecta	7%	Reseca grave	3%	Manchas serias	5%	Rancidez	2%	Pelón Adherido	3%	Hongo activo	1%			Defectos internos totales	10%	Total Defectos Externos	10%	Parámetros Químicos Contenido de Humedad : 8% máx. Índice de Peróxido : < 1,5%meg/Kg Especificaciones Microbiológicas y Contaminantes Hongos y Levadura : < 1000 UFC/g Ecolí : < 500 UFC/g Salmonella : negativo en 50 g Aflatoxina Total : max 4ppb Aflatoxina B1 : max 2ppb	
Defectos Internos	% Max	Defectos externos	% Max																																
Reseca leve	10%	Casco Abierto	10%																																
Hongo inactivo	6%	Manchas	8%																																
Daño por insecto	5%	Cáscara Imperfecta	7%																																
Reseca grave	3%	Manchas serias	5%																																
Rancidez	2%	Pelón Adherido	3%																																
Hongo activo	1%																																		
Defectos internos totales	10%	Total Defectos Externos	10%																																
Propiedades del Embalaje Envase Primario : Sacos de Polipropileno Peso Neto: 10 kg Vida Útil: 12 meses almacenado bajo Las condiciones recomendadas.		Etiquetado del Producto Etiquetas deben contener a lo mínimo * Nombre del Producto * Nombre y código del productor (nº de lote) * País de Origen * Categoría * Peso Neto (Kg a fecha envasado). * Fecha Envasado * Fecha de Expiración																																	
		Información Nutricional <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías Totales (Kcal)</td> <td>654</td> </tr> <tr> <td>Protein/</td> <td>15,2</td> </tr> <tr> <td>Total Fat/</td> <td>65,2</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>6,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>8,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Polinsaturada (g)</td> <td>47,2</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>13.7</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia "USDA National Nutrient Database for Standard Reference". Release 23 (1010)</p>			100 g	Calorías Totales (Kcal)	654	Protein/	15,2	Total Fat/	65,2	Grasa Saturada (g)	6,1	Grasa Trans (g)	0	Grasa Monoinsaturada (g)	8,9	Grasa Polinsaturada (g)	47,2	Colesterol (mg)	0	Carbohidratos (g)	13.7	Sodio (mg)	2										
	100 g																																		
Calorías Totales (Kcal)	654																																		
Protein/	15,2																																		
Total Fat/	65,2																																		
Grasa Saturada (g)	6,1																																		
Grasa Trans (g)	0																																		
Grasa Monoinsaturada (g)	8,9																																		
Grasa Polinsaturada (g)	47,2																																		
Colesterol (mg)	0																																		
Carbohidratos (g)	13.7																																		
Sodio (mg)	2																																		

Comentarios

- Posibilidad envasado en formato Big Bag
- Envasado en sacos 10 kg y paletizados.
- Periodo cosecha : Octubre-Noviembre
- Periodo Proceso : Octubre – Diciembre
- Secado controlado con aire caliente sin emisión directa por quemadores de gases o gasóleos, garantizando su calidad.

Almacenamiento y Manipulation

Este producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco y seco, lejos de aromas fuertes y contaminantes.