



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: NUECES
NOMBRE COMERCIAL: NUEZ SIN 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 Fruta seca de variedad perteneciente a Sp. Juglans Regia cuya cáscara y septum han sido removidos. Cuartillos: Porción de semilla que le falta más de la 1/2 de su superficie, cuyo promedio de diámetro es 6,5mm.		Estructura Variedades : Chandler, Howard, Tulare y otras variedades. Apariencia : Típico al Producto. Sabor y aroma : Típico a Nuez, libre de rancidez o aromas extraños. Color : Claro (Extra Light). Oscuro (Light Ámbar/Ámbar) Tamaño : Mariposas, medias mariposas, trozos.																													
Estructura Física <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nuez grano</th> <th>Color</th> <th>Defectos</th> <th>% Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Claro</td> <td>Extra light/Light</td> <td>Manchas y reseca leve</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Oscuro</td> <td>Light Ámbar/Ámbar</td> <td>Reseca Grave</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Daño insectos y rancidez</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Hongo Inactivo</td> <td>0,5%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Impurezas</td> <td>1 und./por caja</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Max. Permitido</td> <td>4 %</td> </tr> </tbody> </table>		Nuez grano	Color	Defectos	% Max	Claro	Extra light/Light	Manchas y reseca leve	4%	Oscuro	Light Ámbar/Ámbar	Reseca Grave	2%			Daño insectos y rancidez	1%			Hongo Inactivo	0,5%			Impurezas	1 und./por caja			Max. Permitido	4 %	Parámetros Químicos Contenido de Humedad : 5% máx. Índice de Peróxido : < 1,5%meq/Kg Especificaciones Microbiológicas y Contaminantes Hongos y Levadura : < 1000 UFC/g Ecolí : < 500 UFC/g Salmonella : negativo en 50 g Aflatoxina Total : máx. 4ppb Aflatoxina B1 : max 2ppb	
Nuez grano	Color	Defectos	% Max																												
Claro	Extra light/Light	Manchas y reseca leve	4%																												
Oscuro	Light Ámbar/Ámbar	Reseca Grave	2%																												
		Daño insectos y rancidez	1%																												
		Hongo Inactivo	0,5%																												
		Impurezas	1 und./por caja																												
		Max. Permitido	4 %																												
Propiedades del Embalaje Envase Primario : Bolsa Polietileno a granel Envase Secundario : Caja Cartón Corrugado. Peso Neto: 5 kg Vida Útil: Almacenado bajo las condiciones recomendadas (sin abrir el envase primario) 24 meses (5°C, 65%HR), 12 meses (20°, 65%HR).		Etiquetado del Producto Etiquetas deben contener a lo mínimo * Nombre del Producto * Nombre y código del productor (nº 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><i>Referencia "USDA National Nutrient Database for Standard Reference". Release 23 (1010)</i></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 otros formatos.
- Envasado en bolsas 5 kg con caja cartón.
- Periodo cosecha : Octubre-Noviembre
- Periodo Proceso : Noviembre – Enero
- 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.