

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: NUECES.
NOMBRE COMERCIAL: NUEZ SIN CÁSCARA MARIPOSA.


difrusec

**NUEZ SIN
CÁSCARA
MARIPOSA**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Fruto seco de variedad perteneciente a Sp Juglans Regia, cuya cáscara y septum han sido removidos.

ESTRUCTURA

Variedades: Chandler.

Apariencia: Típico al producto.

Sabor y Aroma: Típico a nuez, libre de rancidez o aromas extraños.

Color: Extra light, Light Ambar, Ambar.

ESTRUCTURA FÍSICA

Mitades | Min. Mitades | Max. Cuartos y cuartillos | Max. Color Inferior Inmediato | Max. Daños Mecánicos

Extra Light | 95% | 5% | 10% | 5%

Light | 95% | 5% | 12% | 5%

Light Ambar | 90% | 10% | 15% | 10%

Ambar | 90% | 10% | 10% (color dif.) | 10%

Defectos | %Max.

Manchas y Reseca Leve | 4%

Reseca Grave | 2%

Daño por Insecto y Rancidez | 1%

Hongo Inactivo | 0,5%

Impurezas | 1 un./ por caja.

Max. Permitido | 4%

PARÁMETROS QUÍMICOS

Contenido de Humedad: 5% max.

Índice de Peróxido: <1,5% meq/Kg.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y CONTAMINANTES

Hongos y Levadura: <1000 UFC/g.

E.coli: <500 UFC/g.

Salmonella: negativo en 50g.

Aflatoxina Total: max. 4ppb.

Aflatoxina B1: max. 2ppb.

PROPIEDADES DEL EMBALAJE

Envase Primario: Bolsa de polietileno a granel. Atmosfera Mod. (80% N2 and 20% CO2).

Envase Secundario: Caja cartón corrugado.

Peso Neto: 10 kg. (2 bolsas de 5 kg. por caja).

Vida Útil: 12 meses almacenado bajo las condiciones recomendadas.

ETIQUETA DEL PRODUCTO

Etiquetas deben contener a lo mínimo:

- Nombre del Producto.
- Nombre y código del productor.
- País de Origen.
- Categoría.
- Fecha Envasado.
- Fecha de Expiración.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | 100G.

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 Poliinsaturada (g) | 47,2

Colesterol (mg) | 0

Carbohidratos (g) | 13,7

Sodio (mg) | 2

Referencia: "USDA National Database for Standard Reference", Release 23 (2010).

COMENTARIOS

- Periodo de Cosecha: Marzo / Abril
- Periodo de Proceso: Abril / Noviembre (dependiendo de inventarios)

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

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

PALADAR NEGRO S.A.

COLÓN 423, 5° PISO, OF. 1. MENDOZA, ARGENTINA.
TEL. + 54 261 4201411.

INFO@DIFRUSEC.COM.AR | WWW.DIFRUSEC.COM.AR