

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces con cáscara	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Fruto comestible que se obtiene de la especie <i>Junglans regia</i> (comúnmente llamada Nogal) de las variedades Serr, Chandler, California, Howard. Las nueces son separadas según tamaño por medio de harneros, seleccionadas a mano y envasadas
----------------------------	--

Características de Calidad	Característica	Definición
	Sabor y aroma	Levemente dulce, típico, sin sabor ni aroma a rancio.
	Pelón Adherido	Trozos de cubierta vegetal externa adheridos a la cáscara leñosa de consistencia blanda.
	Casco adherido	Cáscara que se encuentra parcialmente separada de la línea de sutura
	Mancha Leve	Alteraciones de color negro, pardo, pardo-rojizo, gris o de otro color que contrastan fuertemente con el color de fondo de la cáscara y que en total representan desde un 10.0% hasta un 20% de la superficie de la cáscara,
	Mancha grave o severa	Alteraciones de color negro, pardo, pardo-rojizo, gris o de otro color que contrastan fuertemente con el color de fondo de la cáscara y que en total superan el 20.0% de la superficie de la cáscara,
	Daño de Insecto	Presencia de orificios en la cáscara, que evidencia daño por presencia de insectos.
	Hongo Inactivo	Presencia fungosa que incluye micelio blanco o gris de apariencia seca, detectable a simple vista.
	Hongo activo	Presencia de micelio notorio en la superficie de la cáscara
	Materia extraña	Material ajeno a la naturaleza de la nuez
	Tamaño	Límite del diámetro ecuatorial expresado en milímetros que define el tamaño de la nuez. Está determinado por calibres: +36, 34/32, 32/30, 30/28, 28, -28

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces con cáscara	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Tolerancia de daños y defectos	Defectos externos	Categoría extra	Categoría I	Categoría II
	Casco abierto	7%	10%	15%
	Manchas leves	7%	9%	12%
	Rancidez	1,0% máximo	2,0% máximo	3,0% máximo
	Daño insecto			
	Hongo activo	0,2% máximo	0,5% máximo	0,5% máximo
	Impurezas	0,02%	0,05%	0,05%
	Materia extraña	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Tota de defectos	4,0% máximo	6,0% máximo	9,0% máximo
	Humedad	5,0% máximo	5,0% máximo	5,0% máximo

Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes, en su envase original sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	Un año después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no apta para personas alérgicas o sensibles a las nueces.
Empaque	Caja de cartón corrugado y dos bolsas contenedoras de polietileno de 5 Kg neto c/u, sometidas estas en atmósfera modificada.
Ingredientes	Nueces con cáscara
Uso	Como snack, en la preparación de productos de repostería, panaderías, etc.
Origen	Chile

Alérgenos	Este producto se procesa en líneas que sólo procesan nueces por lo que se encuentra libre de alérgenos alimentarios tales como: leche, huevos, crustáceos, pescados, soja, mostaza, granos de sésamo, lupinos, apio, almendras, maní, gluten, sulfitos y cualquier derivado de los productos anteriormente citados.
------------------	---

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces con cáscara	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Información Nutricional	Parámetro	100g	30g	% VD (*)
	Valor Energético(Kcal)	498	298,8	14,9
1 porción= 30g	Proteínas (g)	12,8	7,7	15,4
	Lípidos (g)	50,1	30,1	42,9
	Carbohidratos (g)	23,1	13,9	4,6
	Fibra dietaria (g)	5,9	3,5	14,2
	Calcio (mg)	55	33,0	3,3
	Fósforo (mg)	336	201,6	20,2
	Hierro (mg)	0	0,0	0,0
	Potasio (mg)	448	268,8	7,7
	Sodio (mg)	0	0,0	0,0
	Vitamina B1 (mg)	0,36	0,2	14,4
	Vitamina B2 (mg)	0,04	0,02	1,4

(*) Valor diario basado en una dieta de 2000 kcal

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10 ³ ufc/g (cada una)	5 ppb
	Coliformes	5x10 ² ufc/grs	
	Salmonella en 50g.	Ausencia	
Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 169	Micotoxinas	Ocratoxinas A	5 ppb

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018