
	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces Sin Cáscara partidas mecánicamente (MC)	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, a la que se le ha eliminado la cáscara y el séptum o membrana leñosa, y que ha sido extraída mediante partidura mecánica (Machine Cracked MC))
----------------------------	---

Características de Calidad	Característica	Definición
		Sabor y aroma
	Color	Extra Light (Beige muy claro) con Light (Beige, a café claro), y Amber Light (Café) y Ámbar (café oscuro con tonos negros).
	Tamaños	<ul style="list-style-type: none"> • Mitad o Mariposa: Corresponde a uno de los dos cotiledones (que es la mitad de la semilla), incluyendo aquellos que les falte hasta el 12.5% de ésta manteniendo su forma característica • Cuartos ó trozos grandes: Fragmento del cotiledón mayor o igual que 50.0% y menor que el 87.5% de éste y que queda retenido sobre harnero 13 mm • Cuartillo ó trozos mediano: fragmento del cotiledón menor al 50.0% de ésta y es retenido bajo harnero 13 mm y sobre harnero 9 m • Trozos pequeños: fragmento del cotiledón que es retenido bajo harnero 9 mm y sobre harnero 6 mm
	Reseca Leve	Nuez que presenta a simple vista un grado de deshidratación que afecta a menos de un 25% de la superficie del cotiledón.
	Reseca grave	Nuez que presenta a simple vista un grado de deshidratación que afecta a más de un 25% de la superficie del cotiledón.
	Daño de Insecto	Rastros o daños notorios provocados por insectos y detectables a simple vista.
	Hongo Inactivo	Presencia fungosa que incluye micelio blanco o gris de apariencia seca, detectable a simple vista.
	Hongo activo	Presencia detectable a simple vista de formas vegetativas de diversos hongos (colores), que afectan a la semilla produciendo descomposición húmeda de sus tejidos.
	Impurezas	Restos de materias vegetales propia de la nuez, pero que no son comestibles, tales como séptum.
	Materias extrañas	Material ajeno a la naturaleza de la nuez y fácilmente distinguible y removible de las nueces en la selección a mano o máquina.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018


	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces Sin Cáscara partidas mecánicamente (MC)	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Tolerancia Color	Extra Light: 15% máximo de Light que puede incluir un 2,0% de Light Ámbar y 5,0% de Amarillo.
	Light: 15% máximo de Light Ámbar y puede incluir un 2,0% de Ámbar y un 5,0% de Amarillo.
	Light Ámbar: 15% máximo de Ámbar y puede incluir un 5,0% de Amarillo
	Ámbar: 10% máximo más oscuro que Ámbar incluyendo 3,0% Amarillo.
	Amarillo: 80% amarillo y 20% de light ámbar y ámbar

Tolerancias mínimas establecidas para tipos de nueces sin cáscara partidas mecánicamente

Tipo	Mitades	Cuartos	Cuartillos	Trozos pequeños
Mitades	≥90%	<10%	≤3% incluido en el 10% anterior	
Mitades y cuartos	>20% y <90%	≥11%		≤7% incluido en el 11% anterior
Cuartos		≥75%	<25%	≤7% incluido en el 25% anterior
Cuartillos			≥75%	<25%
Trozos pequeños				≥75%

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018


	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces Sin Cáscara partidas mecánicamente (MC)	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Presentaciones

Mitades y cuartas	Mitades	Cuartas
90/10	>90%	≤10%
80/20	>80%	≤20%
70/30	>70%	≤30%
60/40	>60%	≤40%
50/50	>50%	≤50%
40/60	>40%	≤60%
30/70	>30%	≤70%
20/80	>20%	≤80%

Tolerancia de daños y defectos	Defectos	Mitad o Mariposa	Cuarto	Cuartillo
	Reseca leve	4,0% máximo	6,0% máximo	9,0% máximo
	Manchas leves			
	Reseca grave	2,0% máximo	4,0% máximo	6,0% máximo
	Manchas graves			
	Hongo inactivo			
	Rancidez	1,0% máximo	2,0% máximo	3,0% máximo
	Daño insecto			
	Hongo activo	0,2% máximo	0,5% máximo	0,5% máximo
	Tota de defectos	4,0% máximo	6,0% máximo	9,0% máximo
	Humedad	5,0% máximo	5,0% máximo	5,0% máximo

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces Sin Cáscara partidas mecánicamente (MC)	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Defecto	Mitades (unidades/10 kg)	Cuartos (unidades/10 kg)	Cuartillos (unidades/10 kg)
Cáscara	1 unidad	1 unidad	2 g
Séptum	5 unidades	5 unidades	2 g
Materia extraña	0	0	0


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 sin cáscara y gas Indural 4.0 (80% nitrógeno y 20% dióxido de carbono)
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.
------------------	---

Información Nutricional	Parámetro	100g	30g	% VD (*)
		Valor Energético(Kcal)	498	298,8
	Proteínas (g)	12,8	7,7	15,4
1 porción= 30g	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

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Nueces Sin Cáscara partidas mecánicamente (MC)	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10 ³ ufc/g (cada una)	
	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