



FICHA TECNICA	Revisión	00
Nueces sin 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. Las nueces son partidas y seleccionadas a mano, se le retiran las impurezas para luego ser envasadas.
----------------------------	--

Características de Calidad	Característica	Definición
	Sabor y aroma	Levemente dulce, típico, sin sabor ni aroma a rancio.
	Color	Extra Light (Beige muy claro), Light (Beige, a café claro), Ámbar 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: Fragmento del cotiledón mayor o igual que 50.0% y menor que el 87.5% de éste. • Cuartillo: fragmento del cotiledón menor al 50.0% de ésta.
	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	Fecha	16.12.2018
Elaborado por: Departamento de Calidad		

Tolerancia Color	Extra Light: 15% máximo de Light y puede incluir un 1,0% de Light Ámbar y 1,0% de Amarillo.
	Light: 15% máximo de Light Ámbar y puede incluir un 1,0% de Ámbar y un 2,0% de Amarillo.
	Light Ámbar: 15% máximo de Ámbar y puede incluir un 3,0% de Amarillo
	Ámbar: 10% máximo más oscuro que Ámbar incluyendo 3,0% Amarillo.
	Amarillo: 80% amarillo y 20% de light ámbar y ámbar

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
	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

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



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


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	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