

Nuez cosechada mecánicamente, secada en bin estacionario, a una temperatura máxima de 38°C.

La nuez es partida mecánicamente y seleccionada a mano; dando como resultado un producto que contiene un mínimo de 95% de cuartillos, es decir, que pase por un calibre de 13,00 mm de diámetro y no pase por uno de 5,00 mm, siendo aún más exigentes que la norma internacional ( Small Pieces: Portions of kernels in lot pass through 24/64" (9.53 mm) round openings but cannot pass through 8/64" (3.18 mm) round openings, fuente California Walnut Clasification; but La Delmira use a 5.00 mm round openings to get bigger pieces) y que es como mínimo un 90% de color Extra Light / Light.

### Especificaciones Físicas y Químicas

Humedad	≤ 5%
Acidez	≤ 0,5%
Índice de Peróxidos	≤ 1 meq/kg
Aflatoxina B1	≤ 0,3 µg/kg
Aflatoxinas (B2, G1, G2)	≤ 0,1 µg/kg
Daño por enfermedad, insectos, arácnidos y alteraciones internas	≤ 5% de unidades en la muestra
Defectos de color	≤ 10% de unidades en la muestra
Manchas	≤ 10% de unidades en la muestra
Fragmento de nueces inferiores al tipo	≤ 10% peso/peso
Materias extrañas	≤ 1% peso/peso
Desuniformidad en el calibre	≤ 10% de unidades en la muestra
Tolerancia defectos TOTALES	≤ 12%

### Especificaciones Microbiológicas

E. coli	Ausencia en 1 gr
Salmonella sp.	Ausencia en 25 gr
Pseudomona aeruginosa	Ausencia en 1 gr
Clostridium perfringens	Ausencia en 25 gr
Staphylococcus aureos	Ausencia en 1 gr

### Análisis Sensorial

Olor	Característico
Sabor	Característico

### Empaque

1° Bolsa Cristal	75 micrones, Tricapa
O2 residual en bolsa	≤ 5%
Peso neto por bolsas	5 kg
2° Caja	Cartón, contiene 2 bolsas cristal
Peso neto por caja	10 kg
Vencimiento	Julio del año posterior al año de cosecha.
Almacenamiento recomendado	Conservar en un lugar oscuro, seco y fresco.