

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

La nuez es calibrada en un calibradora rotativa y seleccionada a mano.

Especificaciones Físicas y Químicas

Humedad	≤ 10%
Alteraciones internas	≤ 12% de unidades en la muestra
Acidez	≤ 0,5%
Índice de Peróxidos	≤ 1 meq/kg
Aflatoxina B1	≤ 0,3 µg/kg
Aflatoxinas (B2, G1, G2)	≤ 0,1 µg/kg
Forma	≤ 12% de unidades en la muestra
Trizada	≤ 10% de unidades en la muestra
Daños por enfermedad, insectos y arácnidos	≤ 7% de unidades en la muestra
Manchas y defectos de color	≤ 10% de unidades en la muestra
Fragmento de nueces	≤ 5% peso/peso
Unidades vanas	≤ 8% de unidades en la muestra
Materias extrañas	≤ 1% peso/peso
Desuniformidad en el calibre	≤ 10% de unidades en la muestra
Casco o cáscara abierta	≤ 4% de unidades en la muestra
Pelón o mesocarpio adheridos	≤ 5% 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

Bolsas	Arpileno 52 x 75, impresas con orillo Rafia 47 x 82 BOPP, impresas
Peso de las bolsas	10 kg netos
Vencimiento	Julio del año posterior al año de cosecha.
Almacenamiento recomendado	3° C y 65% de humedad relativa