



FICHA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

	<p align="center">ALMENDRAS NATURALES SIN CASCARA</p>	
---	--	--

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Estado Físico	Sólido.
Peso Neto.	10 Kgs.
Envase Primario.	1 bolsa de Polietileno de alta densidad de 10 Kgs netos. Selladas en una atmósfera modificada.
Embalaje	Cajas de Cartón Corrugado.
Cajas por container 20'	1700
Durabilidad del producto	1 año
Instrucciones de Manipulación y Almacenamiento	Para una mantención Prolongada en el tiempo, las almendras naturales deben ser almacenadas en bodegas de temperaturas que no excedan los 10 grados Celsius (50 grados) con una humedad relativa bajo 55%. Realizar el apilamiento en bodegas, recomendable sobre pallets con un máximo de 10 cajas.
Variedad del producto	Nonpareil, Carmel, IXL, Ruby, Drake.
Rotulación	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del proveedor. Origen y conservación del producto impreso en la caja. • Adhesivo y/o Inyección tinta en cajas con la siguiente información : <ul style="list-style-type: none"> ○ Nombre del cliente. ○ Nombre del producto. ○ Número de Lote del Proveedor. ○ Fecha de Elaboración. ○ Fecha de Vencimiento.

INGREDIENTES

Almendras peladas 100%

CALIBRES (Unidades por libra)

18/20	22/24	27/30
20/22	24/27	30/33

ANÁLISIS QUÍMICO (Por 100 gr de producto)

Energía	598 Kcal	Minerales		Vitaminas	
Humedad	6% Max	Manganeso	2 mg	Vitamina A	120 µg
Proteína	18,7 gr	Hierro	4 mg	Vitamina B1	220 µg
Grasa	54,1 gr	Cobre	850 µg	Vitamina B2	620 µg
H de Carbono	9 gr	Fósforo	455 mg	Nicotinamida	4180µg

Fibra	9,8 gr	Cloro	40 mg	A Pantoténico	580 µg
		Potasio	835 mg	Acido Fólico	45 µg
		Magnesio	170 mg	Vitamina C	800–6500 µg
		Sodio	5-40mg		
		Yodo	2 µg		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
Recuento total			< 10.000 ufc/g max		
Levadura			< 500/ gr		
Moho			< 500/ gr		
Salmonella			Negativo en 25 gr.		
E-Coli			Negativo		

Normas de Categorías para almendras sin cáscara.			
Categorías	Descripción	Tolerancia	Descripción.
Fancy o Supreme	Almendras descascaradas de similares características varietales las cuales son enteras, limpias y bien deshidratadas, además libres de putrefacción, rancidez, daño por insectos, materias extrañas, dobles, granos partidos o rotos, partículas y polvo, y libre de daño causado por granos astillados y rasguñados, y libre de daños causados por mohos, resina, rugosidad o manchas.	a) Para variedades disímiles	5%, incluyendo no más de un quinto de esta cantidad, 0 1%, para almendras amargas mezcladas con almendras dulces.
		b) Para Dobles	3%
		c) Para Granos dañados por corte y/o rasguño	5%
		d) Para materias extrañas	0,05%. Ninguna parte de este porcentaje se permitirá para vidrio y metal.
		e) Para partículas y polvo	0,1%
		f) Para otros defectos	2%, incluyendo no más de un medio de la cantidad anterior, o 1%, para los granos seriamente dañados.
Extra N°1	Extra N°1 americana consiste en almendras descascaradas de similares características varietales las	a) Para variedades disímiles	5%, incluyendo no más de un quinto de esta cantidad, o 1%, para almendras amargas mezcladas con almendras dulces.
		b) Para dobles	5%

	cuales son enteras, limpias y secas, y que estén libres de putrefacción, rancidez, rancidez, daño por insectos, materias extrañas, dobles, granos partidos o rotos, partículas y polvo, y libre de daño causado por granos astillados y rasguñados, mohos, resina, manchas marrón u otro medio.	c) Para granos dañados por corte y/o rasguño	5%
		d) Para materias extrañas	0,05%. Ninguna parte de este porcentaje se permitirá para vidrio o metal.
		e) Para partículas y polvo	0,1%
		f) Para otros defectos	5%, incluyendo no más de un cuarto de esta cantidad, o 1%, para los granos partidos o rotos, e incluyendo no más de 3/8 de la cantidad anterior, o 1 y un medio por ciento, para los granos seriamente dañados.
N°1	Almendras descascaradas de similares varietales las cuales son enteras, limpias y bien deshidratadas, y que estén libres de putrefacción, rancidez, daño por insectos, materias extrañas, dobles, granos partidos o rotos, partículas y polvo, y libre de daño causado por granos astillados y rasguñados, mohos, resina, rugosidad, manchas marrón u otros medios.	a) Para variedades disímiles	5%, incluyendo no más de 1/5 de esta cantidad, o 1%, para almendras amargas mezcladas con dulces.
		b) Para dobles	15%
		c) Para granos dañados por corte y/o rasguño	10%
		d) Para materias extrañas	0,05%. Ninguna de estas partes se permitirá para vidrio y metal
		e) Para partículas y polvo	0,01%
		f) Para otros defectos	6%. Incluyendo no más de un quinto de esta cantidad, o 1%, para los granos partidos o rotos, e incluyendo no más de 3/10 de la cantidad anterior, o 1,5%, para los granos seriamente dañados.

RESUMEN DE CLASIFICACION DE CALIDAD PARA ALMENDRAS											
Clasificación del USDA (vigente desde el 24/3/97)	Granos enteros	Díámetro mínimo (en pulgadas)	Disparos	Dobles	Astilladas y dañadas	Material extraño	Partículas y polvo	Partidas y rotas	Otros Defectos	Defectos Serios	Tamaño menor al exigido
US FANCY	-	-	5%	3%	5%	0,05%	0,1%	1%	2%	1%	-
US EXTRA N°1	-	-	5%	5%	5%	0,05%	0,1%	0,1%	5%	1,5%	-
US N°1	-	-	5%	15%	10%	0,05%	0,1%	1%	6%	1,5%	-