

FICHA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

	NUECES NATURALES CON Y SIN CASCARA				
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO					
Estado Físico		Sólido. Con o Sin cáscara.			
Peso Neto.		10 Kgs.			
Envase Primario.		Sin Cáscara : 2 Bolsas de Polietileno de alta densidad de 5 Kgs netos cada uno respectivamente sellada en una atmósfera modificada.			
		Con Cáscara : Sacos de polipropileno de 25 kilogramos			
Embalaje		Cajas de Cartón Corrugado.			
Capacidad por Container 20’		840 Cajas Nueces Peladas.			
		400 Bolsas Nueces			
Durabilidad del producto		1 año			
Instrucciones de Manipulación y Almacenamiento		Para una mantención prolongada en el tiempo, las nueces naturales deben ser almacenadas en bodegas de temperaturas que no excedan los 10 grados Celsius (50 grados) con una humedad relativa bajo 55%.			
Variedades del producto		Seer – Chandler			
Rotulación		• Nombre del proveedor. Origen y conservación del producto impreso en la caja. • Adhesivo y/o Inyección tinta en cajas con la siguiente información : ○ Nombre del cliente. ○ Nombre del producto. ○ Número de Lote del Proveedor. ○ Fecha de Elaboración. ○ Fecha de Vencimiento. ○ Atmósfera Modificada.			
INGREDIENTES					
Nueces Naturales 100%					
CALIBRES (Unidades por libra)					
Para Nueces Peladas : Mariposa, Cuarto y Cuartillo.					
ANÁLISIS QUÍMICO (Por 100 gr de producto)					
Energía	669 Kcal	Minerales		Vitaminas	
Humedad	4,4% max	Manganeso	2 mg	Vitamina A	50 µg
Proteína	14,4 gr	Hierro	2500 µg	Vitamina B1	340 µg
Grasa	62,5 gr	Cobre	880 µg	Vitamina B2	120 µg

H de Carbono	12,1 gr	Fósforo	410 mg	Nicotinamida	1 mg
Fibra	4,6 gr	Zinc	2700mg	A Pantoténico	820 µg
		Potasio	545 mg	Acido Fólico	75 µg
		Magnesio	130 mg	Vitamina C	3 mg
		Sodio	2 mg		
		Yodo	3 µg		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
Recuento total			< 10.000 ufc/g max		
Levadura			< 500/ gr		
Moho			< 500/ gr		
Salmonella			Negativo en 25 gr.		
E-Coli			Negativo		