

# La Maruca

• NUTS •



Mendoza - Argentina  
EST. 2015

## Ficha Técnica

PRODUCTO: NUEZ CON CASCARA

VARIEDAD: CHANDLER

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Fruto seco de la especie *Juglans Regia*, producido en Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Se presenta con su cascara, libre de pelon verde, lavado, cepillado y calibrado.

**APARIENCIA:** Cascara dura y rugosa, que encierra la semilla de nuez.

**HUMEDAD:** 7-9%.

CALIBRES; Expresado en milímetros.



# La Maruca

• NUTS •



Mendoza - Argentina  
EST. 2015

## CATEGORÍA DE CALIDAD:

- CATEGORÍA EXTRA
- CATEGORÍA 1

DEFECTOS EXTERNOS	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA 1
Casco abierto	7%	10%
Manchas leves	7%	9%
Cascara imperfecta		
Nuez trizada	7%	8%
Nuez quebrada		
Nuez partida		
Manchas serias	5%	7%
Pelón adherido	3%	5%
TOTAL DEFECTOS EXTERNOS	10%	10%

\*Los porcentajes se calculan en base al peso de la muestra.

DEFECTOS INTERNOS	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Reseca leve	10%	15%
Hongo inactivo	6%	8%
Reseca grave	6%	8%
Vana		
Daño de insectos	5%	5%
Rancidez	2%	2%
Hongo activo, indicio pudrición	1%	2%
TOTAL DEFECTOS INTERNOS	10%	15%

\* Los porcentajes se calculan en base al peso de la muestra.

## TOLERANCIA DE COLOR DE PULPA

COLOR PULPA	CAT. EXTRA	CAT. I	CAT. II
EXTRA LIGHT-LIGHT	>50%	>30%	>20%
AMARILLO	<10%	<20%	<40%
AMBAR	<10%	<20%	<30%



Extra Clara



Clara



Ambar Clara



Amarilla



Ambar

# La Maruca

• NUTS •



Mendoza - Argentina  
EST. 2015

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	688 Kcal
Carbohidratos	4.1 gr
Proteína	17.9 gr
Grasas totales	66.6 gr
Fibra	7.2 gr
Colesterol	<0.1 grr

\*Valores para 100 gr de pulpa de nuez.

## PARÁMETROS BIOQUÍMICOS

Aflatoxinas B <sub>1</sub>	<2 ppb
Aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	<4 ppb
Metales pesados	Valores de acuerdo a legislación de Europa

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Humedad máxima	8%
peróxido	<1.5% meq/kg
Moho y levadura	<10.000 UFC/gr
E.Coli	<500 UFC/gr
Salmonella	Negativo en 50 gr
Recuento total de placas	<100.000 UFC/gr

## CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE

- Bolsas de 25 kg de capacidad.
- Bolsas de 10 kg de capacidad.

## ALMACENAMIENTO

- Este producto debe almacenarse en un lugar seco, libre de aromas fuertes, aislado de productos contaminantes.
- T° óptima de guarda: 3°C
- Humedad atmosférica optima: 60-70% HR