

| | | | | |
|--|----------------------|--------------|--------|---------------|
|  | FICHA TÉCNICA | | | |
| | Fecha: 23/06/2022 | Cód.: 030302 | Ed. 03 | Página 1 de 2 |

| | | |
|---|---------------------------------|--|
|  | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | NUEZ CON CÁSCARA |
| | ORIGEN | FRANCIA |
| | OMG | Producto libre de modificación genética directa o indirecta. |
| | IRRADIACIÓN | Producto no tratado con irradiación. |
| | ALÉRGENOS | El propio producto es alérgeno (Ver sección alérgenos) |
| | INGREDIENTES | 100% NUECES |
| | VARIEDAD | Franquette. Tolerancia: 10% |
| | CALIBRE | 32/34 mm. Tolerancia: 10% |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESOS

Nuez con cáscara, cuya parte interna es comestible.

POBLACIÓN DE DESTINO/USO ESPERADO

Puede consumirse cruda, previo pelado de la misma, o cocinada.

Producto apto para toda la población en general excepto alérgicos al mismo (*Ver sección alérgenos*).

Para el consumo de frutos secos por menores se recomienda seguir las instrucciones del personal especialista en pediatría a fin de evitar riesgos de aspiración a las vías respiratorias.

PARÁMETROS DE CALIDAD

Frutos de aspecto sano, limpio, exentos de moho, libres de parásitos vivos o ataques de parásitos, de humedad externa anormal.

Aspecto de la cáscara: Intacta, limpia, prácticamente exenta de defectos superficiales (alteración del color / manchas).

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- **AROMA:** olor característico de la nuez, libre de olores extraños
- **SABOR:** Característico de la nuez, sin sabores extraños. Se caracteriza por una pizca de amargura y aromas a pan fresco y avellanas.
- **ASPECTO / TEXTURA** de la nuez pelada: suficientemente desarrollada, exenta de rancidez, de partes duras secas y de defectos superficiales (alteración del color / manchas).
- Tolerancias para la parte comestible que no cumpla con las características mínimas (número calculado sobre la base de una muestra de 100 nueces): 15%.

ALERGENOS

El producto es un alérgeno, según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

| | | | |
|--|----------------------|--------------|--------|
|  | FICHA TÉCNICA | | |
| | Fecha: 23/06/2022 | Cód.: 030302 | Ed. 03 |

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PÁRAMETRO | LÍMITE ACEPTABLE | LEGISLACIÓN |
|---|------------------|---|
| AFLATOXINAS | | |
| B1 | 2 µg/kg | REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (página 11 de 20) y sus modificaciones. |
| Suma B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ | 4 µg/kg | |
| METALES | | |
| Cd | < 0,20 mg/kg | REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y sus modificaciones |
| PESTICIDAS | | |
| Por debajo de los límites máximo de residuos marcados por la legislación europea para cada tipo de cultivo. | | |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto no tiene que exponerse a temperaturas y humedades elevadas en dichas condiciones su integridad no se puede garantizar.

Condiciones mínimas: conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la luz para limitar la oxidación.

Si puede controlar su temperatura de almacenaje, la temperatura aconsejada esta aproximadamente en 10°C y la humedad relativa: ≤ 60%

Se aconseja un transporte frigorífico cuándo las condiciones climáticas no son favorables y cuándo la duración del transporte está superior a 3 días.

VIDA ÚTIL

En función de la conservación del mismo. Vida útil aproximada:

- 18 meses después de la cosecha en condiciones de conservación de temperatura controlada (< 10°C) y humedad (<70%).
- 12 meses a temperatura (< 20°C) y humedad ambiente.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Envasadas en saco de 10kg.

Existen otros formatos disponibles para la venta