

 	Características de calidad visuales	Código: PPR-02
		Versión: 1
		Fecha: 03/03/2020

Descripción del producto:	Brasil Nuts o Castaña Amazónica/Quebrado Manual Producto a GRANEL
Fecha:	Agosto 2021

<i>Característica de la calidad</i>	Aceptar	Rechazar
<p>Empaquetado: El envasado en bolsas plásticas azules al vacío, a 40 mm/hg, ayuda a conservar el producto, por el tiempo de dos años de vida útil.</p>	 	

Embalaje	La presentación del producto es en envases de 20 Kg., de peso empacado al vacío, en bolsas plásticas que tienen las propiedades de impermeabilidad a la humedad, oxígeno y la luz, en cartón corrugados.
-----------------	--

<i>Característica de la calidad</i>	Aceptar	Rechazar
<p>Apariencia general del producto:</p> <p>Primeras, Almendras enteras deshidratadas inocuas, sin daños físicos, en las que se encuentra el médium y midget</p>	<p style="text-align: center;">Medium</p>   <p style="text-align: center;">Midget</p>	<p>Chias, podridas, punto café, cristalina (arreatadas) pedazadas o quebradas.</p> 
<p>Segundas, Almendras enteras deshidratadas inocuas, que presentan pequeñas rayas (esquina o borde fuera, un máximo de 1/8 de todo el seno del núcleo), quebraduras o defectos físicos en la superficie. Por lo general son de clasificación médium y midget, denominadas chipped.</p>		<p>Chias, podridas y punto café</p> 

<p>Terceras, Llamadas Broken (Cuando el arca afectada es más de 1/8 de un grano de tamaño entero) Almendras partidas deshidratadas inocuas. Generalmente se manejan 2 calibres:</p> <p>☐ Broken 5 almendras partidas de clasificación médium midget</p>		<p>Chias, podridas, punto café,</p> 
---	---	---

<p>☐ Broken 6 almendras partidas de clasificación midget</p>		
<p>Descripción general de la apariencia</p> <p>Sabor: Típica, libre de rancidez, fuerte, duro, plano, agrio otros sabores extraños.</p> <p>Color: Blanco cremoso, con restos parciales de la segunda piel de la nuez.</p> <p>Olor: Típico, sin olores ni convenientes o extraños.</p> <p>Textura: Fresco y sólido, ni quebradizo, ni flexible, ni correoso.</p>	<p>Por favor describa</p>	<p>Por favor describa</p>
		<p>Punto café..</p> 

<p>Descripción de forma de tamaño:</p> <p>Grande (Large) 90 a 110 unidades por libra.</p> <p>Mediana (Medium) 120 a 140 unidades por libra.</p> <p>Enana (Midget) 140 a 180 unidades por libra.</p> <p>Minúscula (Tiny) Mayor a 200 unidades por libras.</p>		<p>Chías, podridas, punto café</p> 
---	---	--

<p>Chipped: Esquina o borde fuera , un máximo de 1/8 de toda seno del núcleo.</p> <p>Broken: Recortadas a cuchillo, (Broken 5), cada pieza entre 0,50 - 1,50 cm (large y médium)</p> <p>(Broken 6) Cada pieza entre 0,100,50 cm (midget y tiny)</p>	 	<p>Chias, podridas y punto café.</p> 
---	--	--

<p>Defectos y posibles contaminantes:</p> <p>Cascaras, vidrios, plásticos, piedras y cuerpos extraños</p>		
--	---	---

Vida útil prevista y condiciones de almacenamiento	Vida útil del producto final 24 meses, en condiciones normales de T° y H°
Información adicional pertinente física, biológicas y química	Humedad (g/100g) 2 – 4 Actividad de agua < 0,7 Ácido graso libre(g/100g) 0,39 – 0,78 Índice de Peróxidos <5 meq/kg Índice de acidez <1 % ácido oleico Calorías 5,3 – 6,6 kcal/g Azúcares (g/100) 5 – 20 E. coli type 1 Ausencia en 10 g Aflatoxina total máxima (EUROPA) ≤ 4 ppb Aflatoxina B1 máxima (EUROPA) ≤ 2 ppb Aflatoxina total máxima (EEUU) ≤ 10 ppb Levaduras máximas 100 UFC/g Mohos máximas 500 UFC/g Escherichia coli tipo 1 máxima 0 Salmonella Ausencia en 25 g Salmonella máximas 0 UFC/25g Coliformes totales máximas 100 UFC/g Aerobios <10 000 UFC/g
Etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de la empresa • Tipo de nuez amazónica sin cascara
	<input type="checkbox"/> Código de control, que contiene <ul style="list-style-type: none"> ○ Día del año (entre 1 a 365) ○ Código asignado a la empresa por el SENASAG (N° de lote) <input type="checkbox"/> Dirección de la empresa <input type="checkbox"/> Contenido neto en kilogramos o libras <input type="checkbox"/> Señalización del manejo de envases <input type="checkbox"/> Logotipo de la empresa
Valor nutricional por cada 100 g (nuez deshidratada)	Energía 656 kcal 2743 kJ Carbohidratos 12.27 g <ul style="list-style-type: none"> • Azúcares 2.33 g • Fibra alimentaria 7.5 g Grasas 66.43 g Proteínas 14.32 g Agua 3.48 g Retinol (vit. A) 0 µg (0%) Tiamina (vit. B1) 0.617 mg (47%) Riboflavina (vit. B2) 0.035 mg (2%) Niacina (vit. B3) 0.295 mg (2%) Vitamina B6 0.101 mg (8%) Vitamina C 0.7 mg (1%) Vitamina E 5.73 mg (38%) Calcio 160 mg (16%) Hierro 2.43 mg (19%) Magnesio 376 mg (102%) Fósforo 725 mg (104%) Potasio 659 mg (14%) Sodio 3 mg (0%) Zinc 4.06 mg (41%)