



NUEZ CON CÁSCARA

PERÍODO DE COSECHA
MARZO- ABRIL

PERÍODO PROCESAMIENTO
MARZO- ABRIL



Variedades: Serr y Chandler
Empaque: sacos de polipropileno
Peso neto: 25 kg
Vida útil: 12 meses mínimo
Tamaños: calibres 30-32, 32-34, 34-36, + 36 mm

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- OLOR:** Característico de la variedad
- SABOR:** Característico de la variedad, sin sabores extraños, no rancio
- TEXTURA:** Crujiente, firme al morder

PARÁMETROS QUÍMICOS:

- Humedad: 8% máx.
- Índice de peróxido < 1,5 meq/kg }
- Aflatoxinas: B1, B2, G1, G2 ≤ 4 ppb (µgr/kg)

VALOR NUTRICIONAL

| | |
|---------------------------------|--------|
| ENERGIA (kcal) : | 729,8 |
| GRASAS SATURADAS : | 65,2 g |
| ÁCIDOS GRASOS : | 8,9 g |
| ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS : | 18,2 g |
| ÁCIDOS GRASOS POLINSATURADOS: | 72,9 g |
| CARBOHIDRATOS: | 4,4 g |
| FIBRA : | 5,0 g |
| PROTEÍNA : | 14,9 g |

GMO

El producto está en conformidad con las regulaciones EEC1829 / 2003 y 1830/2003 y no se produce con material genéticamente modificado.

ALÉRGENOS

La nuez con cáscara contiene alérgenos contemplados en el punto n° 8 de la lista de Alérgenos del Anexo II del Reglamento (UE) n° 1169/2011 y la contaminación cruzada propia del fruto de los frutos secos (Juglans regia)

PESTICIDAS

El producto cumple con el Reglamento 396/2005 / CEE, revisado por el Reglamento 1107/2009 / CEE.

CALIDAD DESDE EL ORIGEN

Nos preocupamos de obtener las mejores producciones, nueces de excelente calidad, promoviendo los manejos amigables con el medio ambiente, disminuyendo al mínimo el uso de agroquímicos en nuestros huertos. Nuestra Planta de Procesos trabaja con energía fotovoltaica.

Somos especialistas en producir, procesar y exportar nueces bajo los más altos estándares de calidad, supervisadas por un equipo profesional preparado y comprometido.



Sociedad Comercial Nueces del Choapa
Paradero Caracha S/N lote A, El Tambo, Salamanca
Región de Coquimbo, Chile
Teléfono + 56532552356
contacto@nuecesdelchoapa.cl
www.nuecesdelchoapa.cl