



# NUECES ARGENTINAS

## DEFECTOS Y TOLERANCIAS

### DEFECTOS EXTERNOS %

Deshidratación leve	< 4%
Manchas leves	
Manchas importantes	
Deshidratación severa	< 2%
Hongos incactivos	
Daño de insecto	< 1%
Rancidez	
Hongos activos	< 0,2%

### OTROS

Cascara	max. 1 unidad en 10 kg
Pulpa	max. 5 unidades en 10 kg
Material Extraño	0 unidades

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Humedad	< 5%
FFA	< 0,4%
Aflatoxinas	< 1 Ppb
Moho	< 1.000 CFU/g
Levadura	< 1.000 CFU/g
Coliformes	< 10 CFU/g
Salmonella Spp	< Negativo en 25 g
Estafilococos	< 10 CFU/g

**Embalaje (Granel):** 2X5kg caja de cartón impresa, Bolsa sellada (75mic, anti UV)

**Almacenamiento y vida útil:** Guardar en un lugar limpio, fresco, oscuro y seco (50% rh), alejado de olores fuertes, cereales u otras fuentes posibles de contaminación. Vida útil por 12 meses si guardado a 10C°.

**Embarques:** cosecha en Abril, envíos de contenedores completos alrededor del mundo durante todo el año.  
Es recomendado hacer un plan de compras en Marzo/Abril para asegurar mejores momentos de entrega. 20' FCL carga con 10.000kg, y 40' FCL carga 20.000kg.

