



# NOIX D'ARGENTINE AVEC COQUILLES

PROCESSUS: DÉPOUILLAGE MÉCANIQUE AVANT LAVAGE. LAVAGE À L'EAU . ÉTALONNAGE MÉCANIQUE ET SÉCHAGE ARTIFICIEL A 300C MAX. STOCKAGE, CLASSIFICATION MANUELLE ET EMBALLAGE.

## DÉFAUTS ET TOLÉRANCES

DÉFAUTS EXTERNES %	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Coque ouverte	7	10	15
Petites taches	7	9	12
Imperfections dans la coquille			
Noix marquées			
Noix cassées	7	8	10
Split Walnuts			
Grandes taches	5	7	8
Coque collée	3	5	6
Max. défauts externes	10	10	15

DÉFAUTS INTERNES %	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Légèrement déshydraté	10	15	10
Champignon sec ou inactif	6	8	8
Déshydratation sévère			
Noix vides	6	8	8
Dommages causés par les insectes	5	5	7
Rancidité	2	2	3
Champignon actif			
Indication Of Decay	1	2	2
Max. défauts internes	10	15	15

COLOR %	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Extra-Claire & Claire	≥ 80	≥ 30	≥ 20
Jaune	≤ 10	≤ 20	≤ 40
Ambre %	≤ 10	≤ 20	≤ 30

ÉTALONNAGE DE -28 À +36MM.  
TOLÉRANCE JUSQU'À 10% DES TAILLES PLUS  
PETITES SONT AUTORISÉES. IL EST ÉGALEMENT  
VENDU SANS ÉTALONNAGE.

PACKING (VRAC) : 10KG À 25KG SAC EN  
POLYPROPYLÈNE.

STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION :  
GARDER DANS UN ENDROIT PROPRE, RÉFRI-  
GÉRÉ, OBSCURE ET SEC (50% RH), LOIN DES  
ODEURS, CÉRÉALES ET AUTRES SOURCES DE  
POLLUTION. DURÉE DE CONSERVATION DE 12  
MOIS SI STOCKÉ À 10°C.

EXPÉDITIONS : RÉCOLTE DE MARS JUSQU'À  
APRIL. EXPÉDITIONS EN CONTAINERS COM-  
PLETS DE MARS JUSQU'À NOVEMBRE. IT EST  
RECOMMANDÉ PLANIFIER VOS EMBARQUE-  
MENTS DANS LES MOIS DE MARS A APRIL.

