



NUECES ARGENTINAS CON CÁSCARA

PROCESO:

DESPELONADO MECÁNICO PREVIO AL LAVADO.

LAVADO CON AGUA.

TAMAÑADO MECÁNICO Y SECADO ARTIFICIAL A 34°C MÁX.

ALMACENAMIENTO, CLASIFICADO Y EMPAQUE

DEFECTOS Y TOLERANCIAS

DEFECTOS EXTERNOS %	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Cáscara Abierta	7	10	15
Pequeñas Manchas	7	9	12
Imperfecciones en cáscara			
Nueces Marcadas			
Nueces Rotas	7	8	10
Nueces Partidas			
Manchas Grandes	5	7	8
Cáscara adherida	3	5	6
Max. defectos externos	10	10	15

DEFECTOS INTERNOS %	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Deshidratado leve	10	15	10
Hongo seco o inactivo	6	8	8
Deshidratación severa			
Nueces vacías	6	8	8
Daño de insecto	5	5	7
Rancidez	2	2	3
Hongo Activo			
Indicación de Decaimiento	1	2	2
Max. Defecto internos	10	15	15

COLOR %	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Extra-claro & Claro	≥80	≥ 30	≥ 20
Amarillo	≤10	≤ 20	≤ 40
Ambar %	≤10	≤ 20	≤ 30

TAMAÑOS: RANGO DE +28 A +38. HASTA 10% DE TAMAÑOS INFERIORES ESTÁN PERMITIDOS. TAMBIÉN SE COMERCIALIZA SIN TAMAÑAR.

EMBALAJE (GRANEL): 10 Y 25KG BOLSAS DE PROPILENO.

ALMACENAJE Y POST COSECHA: SE ALMACENA EN AMBIENTE LIBRE DE POLVO Y SUCIEDAD.

EMBARQUES: COSECHA EN MARZO / MAYO
EMBARQUES EN CONTENEDORES COMPLETOS DE MAYO A NOVIEMBRE.
MARZO A ABRIL: SE RECOMIENDA PLANIFICAR CARGAS. 20 FCL CONTIENE 10.000 KG, Y 40` FCL 20.000 KG.

