

ALMENDRAS



FICHA TECNICA

PERIODO COSECHA

FEBRERO - MARZO

PERIODO DE PROCESO

MARZO - NOVIEMBRE

VARIEDAD

NON PAREIL - CARMEL
Y TIPO CALIFORNIANAS

TRATAMIENTO

ALMENDRAS NATURALES
ALMENDRAS TOSTADAS Y SALADAS
ALMENDRAS CON CASCARAS

CALIBRES

18/20 - 20/22 - 23/25 - 25/27
27/30 - 30/32 - 32/34 - 34/36 - 36/40
UNIDADES POR ONZA

CAPACIDAD CONTENEDOR

20' FCL 16.000 KG
40' FCL 24.000 KG

EMBALAJE

GRANEL

SIN CASCARAS

CAJA CARTON DE 10 KG NETO

CON CASCARAS

SACOS DE 25 KG NETO

DETALLE

BOLSITAS O TARRO DE 100 - 150 - 200 - 250 - 500 GR

ALMACENAJE

BODEGA

FRESCA Y VENTILADA

TEMPERATURA

50° F (10°C)

HUMEDAD RELATIVA

55 - 60%

LIBRE DE VECTORES, INSECTOS
Y PLAGAS

FUMIGACIÓN

CADA 30 DÍAS

DURACION

1 AÑO

SI SE ALMACENAN EN CONDICIONES
RECOMENDADAS

CALIDAD	DISPARES	DOBLES	ASTILLADAS Y DAÑADAS	MATERIAL EXTRAÑO	PARTICULAS Y POLVO	PARTIDAS Y ROTAS	OTROS DEFECTOS	SERIOS DEFECTOS
EXTRA N°1	5.00 %	5.00 %	5.00 %	0.05 %	0.10 %	1.00 %	4.00 %	1.50 %
SUPREME	5.00 %	15.00 %	10.00 %	0.05 %	0.10 %	1.00 %	5.00 %	1.50 %
DAÑO MECANICO	5.00 %	50.00 %	60.00 %	0.05 %	0.10 %	15.00 %	10.00 %	5.00 %

