

NUECES



FICHA TECNICA

PERIODO COSECHA

MARZO - ABRIL

PERIODO DE PROCESO

ABRIL - NOVIEMBRE

VARIEDAD

SERR - CHANDLER - HOWARD
HARTLEY Y VINA

TIPO

SIN CASCARAS
CON CASCARAS

TRATAMIENTO

NUECES SIN CASCARAS
PARTIDO A MANO O MAQUINA
NUECES CON CASCARAS
NATURAL, LAVADAS Y/O
BLANQUEADAS

CALIBRES

NUECES CON CASCARAS
34/36 - 32/34 - 30/32 Y 28/30
+36 MM (POR DIAMETRO)

COLORES

LIGHT - EXTRA LIGHT - LIGHT AMBAR
Y AMBAR

FORMATO

MARIPOSA - CUARTOS - CUARTILLOS

CAPACIDAD CONTENEDOR

20' FCL 10.000 KG (SIN CASCARA)
40' FCL 20.000 KG (CON CASCARA)

EMBALAJE

GRANEL

SIN CASCARAS

CAJA CARTON DE 10 KG NETO CON 2 BOLSAS
DE 5 KG CON ATMOSFERA MODIFICADA

CON CASCARAS

25 KG EN BOLSAS DE POLYPROPILENO

DETALLE

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

ALMACENAJE

BODEGA

FRESCA Y VENTILADA

TEMPERATURA

50° F (10°C)

HUMEDAD RELATIVA

55 - 60%

LIBRE DE VECTORES, INSECTOS
Y PLAGAS

FUMIGACION

CADA 30 DÍAS

DURACION

1 AÑO

SI SE ALMACENAN EN CONDICIONES
RECOMENDADAS