



FICHA TÉCNICA

Castaña cruda variedad Amarelante

Edición. 0
Octubre 2016
Página 1 de 1

Nombre:	Castaña Cruda	
Variedad:	Amarelante	
Nombre científico:	Castanea sativa	
Descripción del producto:	Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme, libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, y de materiales, sabores y olores extraños. Por la relación ancho/largo es media; por la posición del punto más ancho es oval	
Fechas de producción	Producción estacional de octubre a diciembre	

Formas de consumo y consumidores potenciales
Producto para uso industrial. Se recomienda tratamiento térmico completo. Apto para todos los consumidores (no se evidencian intolerancias y/o alergias, así como tampoco contaminación del producto con otros elementos alérgenos, producción única y exclusiva de castañas sin compartir línea con otros productos)

Empaque y presentación:
Castaña suministrada en sacos de 30 kg (aprox.) y suministrada en palet de madera según la cantidad solicitada por el cliente final; o bien suministro en big-bags de aproximadamente 1.000 kg a granel.

Características comerciales del producto
- Tamaño grande a mediano, de calibre entre 70 y 90 castañas/kg, tamaño de hilum pequeño

Vida útil
En función de la variedad, porcentaje de agua, grados brix del producto, y maduración del mismo. Se clasifican en:
• Producto de media duración: Vida útil aproximada: 20 días.

Características organolépticas del producto			
Presentación	Muy uniforme	Tabicado	Tabicación en menos de un 7% de las castañas; penetraciones del tegumento medias. Castaña tipo Marrón
Listado	Ligeramente listado	Dureza en boca	Media-alta
Brillo	Cáscara mate	Crujiente en boca	Medio
Pelado	Dificultad media	Jugosidad en boca	Media. Sabor dulce
Consistencia al tacto (pelada)	Muy compacta	Granulosidad	Algo granulosa
Color externo (pelada)	Castaño	Color interno (pelada)	Blanquecino

Características nutricionales (por 100 g de producto comestible)			
Energía [kcal]	190	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,18
Proteína [g]	2,65	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,23
Hidratos de carbono [g]	36,5	Eq. Niacina [mg]	0,95
Fibra [g]	6,7	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,32
Grasa total [g]	2,2	Ac. Fólico [µg]	12,42
AGS [g]	0,4	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
AGM [g]	0,6002	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	17,2
AGP [g]	0,601	Retinol [µg]	0
AGP/AGS	1,50	Carotenoides (Eq. β Carotenos)[µg]	24
(AGP+AGM)/AGS	3,00	Vit. A Eq. Retinol [µg]	4
Coolesterol [mg]	0	Vit. D [µg]	0
Alcohol [g]	0	Vit E Tocoferoles [µg]	1,2
Agua [g]	52		
Calcio [mg]	36,53		
Hierro [mg]	1,58		
Yodo [µg]	0,02		
Magnesio [mg]	34,3		
Zinc [mg]	2,36		
Selenio [µg]	1,8		
Sodio [mg]	11		
Potasio [mg]	500		
Fósforo [mg]	74		

Características microbiológicas			
Salmonella	Ausencia (n=5, c= 0)	Aerobios mesófilos	m = 10 ³ y M = 10 ⁴ (n=5, c= 3)
Coliformes	m = 10 ² y M = 10 ³ (n=5, c= 2)		