




FICHA TÉCNICA

Castaña cruda variedad De Parede

Edición. 0
Octubre 2016
Página 1 de 1

Nombre:	Castaña Cruda																																																																					
Variedad:	De Parede																																																																					
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. Tamaño del hilum grande																																																																						
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 25 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																																																																						
Calibre pequeño, siempre más de 110 castañas por kg; roto muy bajo, siempre < 2%																																																																						
Vida útil																																																																						
En función de la variedad, los grados brix del producto, y maduración del mismo. Se clasifican en: <ul style="list-style-type: none"> • Producto de larga duración: Vida útil aproximada: 30 días. • Producto de media duración: Vida útil aproximada: 20 días. • Producto de corta duración: Vida útil aproximada: 10 días. 																																																																						
Características organolépticas del producto																																																																						
Presentación	Muy uniforme	Tabicado	Tabicación en menos do 9% de las castañas; penetraciones del tegumento medias																																																																			
Listado	Ligeramente listado	Dureza en boca	Media-alta																																																																			
Brillo	Cáscara mate	Crujiente en boca	Medio																																																																			
Pelado	Dificultad media	Jugosidad en boca	Media, de sabor dulce																																																																			
Consistencia al tacto (pelada)	Muy compacta	Granulosidad	Algo granulosa																																																																			
Color externo (pelada)	Castaño oscuro	Color interno (pelada)	Blanquecino																																																																			
Características nutricionales (por 100 g de producto comestible)																																																																						
<table border="1"> <tr><td>Energía [kcal]</td><td>190</td></tr> <tr><td>Proteína[g]</td><td>2,65</td></tr> <tr><td>Hidratos de carbono [g]</td><td>36,5</td></tr> <tr><td>Fibra [g]</td><td>6,7</td></tr> <tr><td>Grasa total [g]</td><td>2,2</td></tr> <tr><td>AGS [g]</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>AGM [g]</td><td>0,6002</td></tr> <tr><td>AGP [g]</td><td>0,601</td></tr> <tr><td>AGP/AGS</td><td>1,50</td></tr> <tr><td>(AGP+AGM)/AGS</td><td>3,00</td></tr> <tr><td>Coolesterol [mg]</td><td>0</td></tr> <tr><td>Alcohol [g]</td><td>0</td></tr> <tr><td>Agua [g]</td><td>52</td></tr> </table>	Energía [kcal]	190	Proteína[g]	2,65	Hidratos de carbono [g]	36,5	Fibra [g]	6,7	Grasa total [g]	2,2	AGS [g]	0,4	AGM [g]	0,6002	AGP [g]	0,601	AGP/AGS	1,50	(AGP+AGM)/AGS	3,00	Coolesterol [mg]	0	Alcohol [g]	0	Agua [g]	52	<table border="1"> <tr><td>Calcio [mg]</td><td>36,53</td></tr> <tr><td>Hierro [mg]</td><td>1,58</td></tr> <tr><td>Yodo [µg]</td><td>0,02</td></tr> <tr><td>Magnesio [mg]</td><td>34,3</td></tr> <tr><td>Zinc [mg]</td><td>2,36</td></tr> <tr><td>Selenio [µg]</td><td>1,8</td></tr> <tr><td>Sodio [mg]</td><td>11</td></tr> <tr><td>Potasio [mg]</td><td>500</td></tr> <tr><td>Fósforo [mg]</td><td>74</td></tr> </table>	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	<table border="1"> <tr><td>Vit. B1 Tiamina [mg]</td><td>0,18</td></tr> <tr><td>Vit. B2 Riboflavina [mg]</td><td>0,23</td></tr> <tr><td>Eq. Niacina [mg]</td><td>0,95</td></tr> <tr><td>Vit. B6 Piridoxina [mg]</td><td>0,32</td></tr> <tr><td>Ac. Fólico [µg]</td><td>12,42</td></tr> <tr><td>Vit. B12 Cianocobalamina [µg]</td><td>0</td></tr> <tr><td>Vit. C Ac. ascórbico [mg]</td><td>17,2</td></tr> <tr><td>Retinol [µg]</td><td>0</td></tr> <tr><td>Carotenoides (Eq. β Carotenos)[µg]</td><td>24</td></tr> <tr><td>Vit. A Eq. Retinol [µg]</td><td>4</td></tr> <tr><td>Vit. D [µg]</td><td>0</td></tr> <tr><td>Vit E Tocoferoles [µg]</td><td>1,2</td></tr> </table>	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,18	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,23	Eq. Niacina [mg]	0,95	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,32	Ac. Fólico [µg]	12,42	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	17,2	Retinol [µg]	0	Carotenoides (Eq. β Carotenos)[µg]	24	Vit. A Eq. Retinol [µg]	4	Vit. D [µg]	0	Vit E Tocoferoles [µg]	1,2
Energía [kcal]	190																																																																					
Proteína[g]	2,65																																																																					
Hidratos de carbono [g]	36,5																																																																					
Fibra [g]	6,7																																																																					
Grasa total [g]	2,2																																																																					
AGS [g]	0,4																																																																					
AGM [g]	0,6002																																																																					
AGP [g]	0,601																																																																					
AGP/AGS	1,50																																																																					
(AGP+AGM)/AGS	3,00																																																																					
Coolesterol [mg]	0																																																																					
Alcohol [g]	0																																																																					
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																																																																					
Vit. B1 Tiamina [mg]	0,18																																																																					
Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,23																																																																					
Eq. Niacina [mg]	0,95																																																																					
Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,32																																																																					
Ac. Fólico [µg]	12,42																																																																					
Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0																																																																					
Vit. C Ac. ascórbico [mg]	17,2																																																																					
Retinol [µg]	0																																																																					
Carotenoides (Eq. β Carotenos)[µg]	24																																																																					
Vit. A Eq. Retinol [µg]	4																																																																					
Vit. D [µg]	0																																																																					
Vit E Tocoferoles [µg]	1,2																																																																					
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)																																																																					