



# FICHA TÉCNICA

## Castaña cruda variedad Raigona

Edición. 0  
Octubre 2016  
Página 1 de 1

<b>Nombre:</b>	Castaña Cruda				
<b>Variedad:</b>	Raigona				
<b>Nombre científico:</b>	Castanea sativa				
<b>Descripción del producto:</b>	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.				
<b>Fechas de producción</b>	Producción estacional de octubre a diciembre				
<b>Formas de consumo y consumidores potenciales</b>	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)				
<b>Empaque y presentación:</b>	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.				
<b>Características comerciales del producto</b>	El tamaño de la castaña viene dada por su peso y tamaño, disponiéndose de los siguientes calibres: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calibre &lt;40: &gt; a 25 gr.      Calibre 60-70: de 16,5 a 14 gr      Calibre 90-100: de 11 a 10 gr</li> <li>- Calibre 40-50: de 20 a 25 gr.      Calibre 70-80: de 14 a 12,5 gr      Calibre 100-130: de 10 a 7,5 gr</li> <li>- Calibre 50-60: de 25 a 16,5 gr.      Calibre 80-90: de 12,5 a 11 gr      Calibre &gt;130: &lt; a 7,5 gr</li> </ul>				
<b>Vida útil</b>	En función de la variedad, los grados brix del producto, y maduración del mismo. Se clasifican en: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto de larga duración: Vida útil aproximada: 30 días.</li> <li>• Producto de media duración: Vida útil aproximada: 20 días.</li> <li>• Producto de corta duración: Vida útil aproximada: 10 días.</li> </ul>				
<b>Características organolépticas del producto</b>					
<b>Presentación</b>	Muy uniforme	<b>Tabicado</b>	Sin tabiques ni hendiduras		
<b>Listado</b>	Ligeramente listado	<b>Dureza en boca</b>	Media-alta		
<b>Brillo</b>	Cáscara mate	<b>Crujiente en boca</b>	Medio		
<b>Pelado</b>	Muy fácil	<b>Jugosidad en boca</b>	Media		
<b>Consistencia al tacto (pelada)</b>	Muy compacta	<b>Granulosidad</b>	Algo granulosa		
<b>Color externo (pelada)</b>	Amarillo muy claro o blanquecino	<b>Color interno (pelada)</b>	Blanquecino		
<b>Características nutricionales (por 100 g de producto comestible)</b>					
Energía [kcal]	190	Calcio [mg]	36,53	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,18
Proteína [g]	2,65	Hierro [mg]	1,58	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,23
Hidratos de carbono [g]	36,5	Yodo [µg]	0,02	Eq. Niacina [mg]	0,95
Fibra [g]	6,7	Magnesio [mg]	34,3	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,32
Grasa total [g]	2,2	Zinc [mg]	2,36	Ac. Fólico [µg]	12,42
AGS [g]	0,4	Selenio [µg]	1,8	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
AGM [g]	0,6002	Sodio [mg]	11	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	17,2
AGP [g]	0,601	Potasio [mg]	500	Retinol [µg]	0
AGP/AGS	1,50	Fósforo [mg]	74	Carotenoides (Eq. β Carotenos)[µg]	24
(AGP+AGM)/AGS	3,00			Vit. A Eq. Retinol [µg]	4
Colesterol [mg]	0			Vit. D [µg]	0
Alcohol [g]	0			Vit E Tocoferoles [µg]	1,2
Agua [g]	52				
<b>Características microbiológicas</b>					
Salmonella	Ausencia (n=5, c= 0)	Aerobios mesófilos	m = 10 <sup>3</sup> y M = 10 <sup>4</sup> (n=5, c= 3)		
Coliformes	m = 10 <sup>2</sup> y M = 10 <sup>3</sup> (n=5, c= 2)				