



FICHA TÉCNICA

Castaña cruda variedad Negral

Edición. 0
Octubre 2016
Página 1 de 1

Nombre:	Castaña Cruda	
Variedad:	Negral	
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/larga es ancha; 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 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
Castaña de calibre mediano a pequeño, entre 77 y 90 castañas por kg; no presenta rotura

Vida útil
En función de la variedad, los grados brix del producto, y maduración del mismo. Se clasifican en:

- Producto de larga duración: Vida útil aproximada: 30 días.

Características organolépticas del producto

Presentación	Muy uniforme	Tabicado	Pueden ser poliembriónicas, tabicación <13%; penetraciones del tegumento de profundidad media
Listado	Ligeramente listado	Dureza en boca	Media-alta
Brillo	Cáscara mate	Crujiente en boca	Medio, sabor algo dulce
Pelado	Fácil	Jugosidad en boca	Media
Consistencia al tacto (pelada)	Muy compacta	Granulosidad	Algo granulosa
Color externo (pelada)	De color castaño oscuro a castaño rojo	Color interno (pelada)	Blanquecino

Características nutricionales (por 100 g de producto comestible)

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
Coolesterol [mg]	0			Vit. D [µg]	0
Alcohol [g]	0			Vit E Tocoferoles [µg]	1,2
Agua [g]	52				

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)		