




# FICHA TÉCNICA

## Castaña cruda

Edición. 0.6  
Octubre 2016  
Página 1 de 1

<b>Nombre:</b>	Castaña Cruda				
<b>Variedad:</b>	Pilonga				
<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, Octubre					
<b>Formas de consumo y consumidores potenciales</b>					
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 envasada en sacos de 25 kg (aprox.) o bien en Big-bags de aproximadamente 1.000 kg a granel. Suministrada sobre pallet de madera.					
<b>Características comerciales del producto</b>					
El tamaño de la castaña viene dada por su peso y tamaño, disponiéndose de los siguientes calibres:					
Calibre <40	> a 25 gr.	Calibre 60-70	de 16,5 a 14 gr.	Calibre 90-100	de 11 a 10 gr.
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.
Calibre 50-60	de 25 a 16,5 gr.	Calibre 80-90	de 12,5 a 11 gr.	Calibre >130	< a 7,5 gr.
<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 media duración: Vida útil aproximada: 20 días.</li></ul>					
<b>Características organolépticas del producto</b>					
<b>Presentación</b>	Muy uniforme	<b>Tabicado</b>	Marrón		
<b>Listado</b>	Ligeramente listado	<b>Dureza en boca</b>	Media		
<b>Brillo</b>	Cáscara ligeramente brillante	<b>Crujiente en boca</b>	Medio		
<b>Pelado</b>	Muy fácil	<b>Jugosidad en boca</b>	Media		
<b>Consistencia al tacto (pelada)</b>	Compacta	<b>Granulosidad</b>	Algo granulosa		
<b>Color externo (pelada)</b>	Amarillo claro	<b>Color interno (pelada)</b>	Blanquecino		
<b>Características nutricionales (por 100 g de producto comestible)</b>					
Hidratos de carbono	75%	Provitamina A	120 [mg]		
Agua	12%	Vitamina C30	30 [mg]		
Lípidos	4%	Vitamina B1	0,4[mg]		
Proteínas	8%	Vitamina B2	0,4[mg]		
Sodio	18[mg]				
Potasio	1.000 [mg]				
Fósforo	220 [mg]				
Calcio	100 [mg]				
Hierro	4[mg]				
<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)				