




FICHA TÉCNICA

Castaña cruda variedad Rapada

Edición. 0
 Octubre 2016
 Página 1 de 1

Nombre:	Castaña Cruda	
Variedad:	Rapada	
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.	
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
 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

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.
- 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	Sin tabiques ni hendiduras
Listado	Ligeramente listado	Dureza en boca	Media-alta
Brillo	Cáscara mate	Crujiente en boca	Medio
Pelado	Muy fácil	Jugosidad en boca	Media
Consistencia al tacto (pelada)	Muy compacta	Granulosidad	Algo granulosa
Color externo (pelada)	Amarillo muy claro o blanquecino	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		

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)		