



# FICHA TÉCNICA

## Castaña cruda variedad Famosa

Edición. 0  
Octubre 2016  
Página 1 de 1

<b>Nombre:</b>	Castaña Cruda	
<b>Variedad:</b>	Famosa	
<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. Por la relación ancho/larga es ancha; por la posición del punto más ancho es elíptica	
<b>Fechas de producción</b>	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**  
Variedad de calibre mediano de 70 a 85 castañas/kg; rotura del 6-10 % de las castañas

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

- Producto de corta duración: Vida útil aproximada: 10 días

**Características organolépticas del producto**

<b>Presentación</b>	Muy uniforme	<b>Tabicado</b>	Monoembrionicas, están tabicadas menos del 2 %; penetraciones del tegumento débiles o nulas
<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>	Dificultad media	<b>Jugosidad en boca</b>	Media. Sabor dulce
<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

**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 <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)		