	<b>ESPECIFICACIONES</b>	Código: MA2-ES2
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Revisión: 00
		Página 1 de 3

## NOMBRE DEL PRODUCTO

Almendra beneficiada o Almendra deshidratada envasada al vacío, nombre técnico: Bertholletia excelsa; nombre comercial: Shelled Brazil Nuts

### **Primera Calidad:**

Almendras enteras, de color uniforme, saludables, sin daños físicos.

Large. 90 a 109 unidades máximas por libra  
Medium: 110 a 129 unidades por libra  
Midget: 160 a 179 unidades por libra  
Tiny: 180 a 220 unidades mínima por libra

### **Segunda Calidad:**

Chipped: Almendra beneficiada, que puede presentar cualquiera de estas dos características:

- Ha sido desportillada y/o rajada hasta 1/8 de su tamaño original
- Presenta difusión de aceite y/o un color no característico a la almendra beneficiada entera.

### **Tercera Calidad:**

Nuez amazónica sin cáscara, quebrada (broken kernels) Nuez que puede presentar cualquiera de estas dos características:

- Nuez amazónica sin cáscara partida y/o recortada hasta 7/8 de su tamaño original.
- Difusión de aceite y/o un color no característico a la nuez amazónica sin cáscara entera.


### **Desecho:**

Chía: Almendra o pedazos de almendra que presentan puntos negros o úlceras, que son destinadas para la elaboración de jabón.

### **Nota**

Las calidades están indicadas en la NB 320013 Frutos secos - Nuez amazónica sin cáscara (Shelled Brazil nuts) - Clasificación y requisitos.

	<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
<b>Nombre:</b>	Lic. Josefa Salazar Jimenez	Ing. Roberto Añe Justiniano	Julio Añe de Barneville
<b>Cargo:</b>	Resp. Calidad	Gerente Producción	Gerente General
<b>Firma:</b>			
<b>Fecha:</b>			

	<b>ESPECIFICACIONES</b>	Código: MA2-ES2
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Revisión: 00
		Página 2 de 3

## COMPOSICIÓN

Almendra

## CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS

Humedad (g/100g) 2 – 4  
 Actividad de agua < 0,5  
 Acidez, menor al 0,5 % de ácidos grasos libres expresados como ácido oleico  
 Índice de Peróxidos < 5 meq/kg  
 Índice de acidez < 1 % ácido oleico  
 Calorías 5,3 – 6,6 kcal/g  
 Azúcares (g/100) 5 – 20  
 Aflatoxina total máxima (EUROPA) ≤ 10 ppb  
 Aflatoxina B1 máxima (EUROPA) ≤ 5 ppb  
 Aflatoxina total máxima (EEUU) ≤ 20 ppb  
 Levaduras máximas 100 UFC/g  
 Mohos máximas 500 UFC/g  
 E. coli type 1 Ausencia en 10 g  
 Salmonella Ausencia en 25 g  
 Salmonella máximas 0 UFC/25g  
 Coliformes totales máximas 100 UFC/g  
 Aerobios <10 000 UFC/g

## VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida útil del producto final 24 meses en condiciones de buena estipulación de aire temperatura de 25 a 30 grados Celsius.


## EMBALAJE

La presentación del producto (almendra beneficiada), es de 44 lb de peso, empacada al vacío, en bolsas laminadas color azul (Polietileno PE, Copoliamina coPA y copolimero etileno vinil alcohol EVOH), que tiene las propiedades de impermeabilidad a la humedad, oxígeno y luz. Es embalada en cartones corrugados

## INDICACIONES EN EL ETIQUETADO SOBRE INOCUIDAD, INCLUYE INSTRUCCIONES PARA MANIPULEO, PREPARACIÓN Y USO

La información que lleva en el embalaje de cartón es:

- Nombre de la Beneficiadora.
- Tipo de almendra

	<b>ESPECIFICACIONES</b>	Código: MA2-ES2
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	Revisión: 00
		Página 3 de 3

- Código de control del lote
- Código de la clasificadora
- Dirección de la beneficiadora
- Contenido neto en kilogramos o libras
- Señalización del manejo del envase
- Logotipo de la empresa.

### **MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN**

En camiones debidamente inspeccionados se transporta hasta la ciudad de El Alto – La Paz, se almacena y se carga a container de 20 m<sup>3</sup> y llevados hasta puertos de Chile