BONTÁ | PREMIUM PATAGONIAN NUTS

FICHA TÉCNICA PRELIMINAR / NUX-AL-ENT / ES

Almendra entera

Sin cáscara y con piel natural



PRODUCTORES DEL ALTO VALLE DE LA PATAGONIA

Aplicaciones sugeridas: Tostado, repostería, turrones y desarrollo de snacks.

Parámetro	Especificación preliminar
Nombre botánico	Prunus dulcis
Origen	Alto Valle de Río Negro y Neuquén, Patagonia, Argentina.
Color y aspecto	Piel natural marrón clara. Sin cáscara dura; conserva la piel.
Formato y calibre	Granos enteros; calibre del lote a confirmar en granos por onza o mediante un método de tamizado definido.
Humedad propuesta	≤6,0 % en masa; sujeta a validación analítica.
Materia extraña propuesta	≤0,05 % en masa; definir por separado los fragmentos de cáscara.
Trozos y finos	Tolerancia propuesta de partidos o rotos: ≤5 % en masa; validar definición y muestreo.
Aceptación sensorial	Propuesta: sabor y aroma característicos; sin notas de rancidez ni olores o sabores extraños.

Envase y conservación

Presentación confirmada: caja kraft de 10 kg netos. Bolsa interior al vacío propuesta; material y desempeño del vacío a confirmar.

Vida útil propuesta: 12 meses desde el envasado, con envase cerrado; sujeta a validación del envase final y las condiciones de conservación. Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz y los olores. Conservación prolongada propuesta entre 0 y 10 °C.

Alérgenos y liberación del lote

Contiene almendra. Posible contacto cruzado con nueces.

Antes del suministro: acordar criterios microbiológicos y de contaminantes, métodos, muestreo y tratamiento aplicado. Confirmar el uso previsto, incluido el consumo directo. Vincular el lote con los análisis acordados y los registros de envasado.

BOnta | WINDRUTS SA | info@bonta.com.ar