BONTÁ | PREMIUM PATAGONIAN NUTS

FICHA TÉCNICA PRELIMINAR / NUX-NZ-MEL / ES

Nuez mariposa

Light y Extra-Light



PRODUCTORES DEL ALTO VALLE DE LA PATAGONIA

Aplicaciones sugeridas: Venta gourmet, mezclas de frutos secos y decoración de repostería.

Parámetro	Especificación preliminar
Nombre botánico	Juglans regia
Origen	Alto Valle de Río Negro y Neuquén, Patagonia, Argentina.
Color y aspecto	Clara y extra clara; proporciones a acordar.
Formato y calibre	Mezcla propuesta: ≥80 % de mitades en masa; resto en trozos grandes. Composición final sujeta a aprobación.
Humedad propuesta	≤5,0 % en masa; sujeta a validación analítica.
Materia extraña propuesta	≤0,05 % en masa; definir por separado los fragmentos de cáscara.
Trozos y finos	Definir por separado los trozos pequeños y los finos; límites de aceptación a acordar.
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 nuez. Posible contacto cruzado con almendras.

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