

# Nueces

## Walnuts



Peuma®

### FICHA TÉCNICA Specification Sheet

VARIETADES <i>Varieties</i>	Chandler   Serr   Howard   Hartley   Vina
TRAZABILIDAD <i>Traceability</i>	100% cultivos y procesos propios <i>100% own crops and processes</i>
CONDICIÓN DEL FRUTO <i>Fruit Condition</i>	Con cáscara o sin cáscara <i>Inshell or Shelled</i>
MÉTODO DE SECADO <i>Drying Method</i>	Secado en horno / Secado al sol <i>Oven dried / Sun dried</i>
UBICACIÓN DE CAMPOS Y PLANTA <i>Crops and Factory Location</i>	Melipilla, Chile

### EMBALAJE\* Packaging\*

TIPO <i>Type</i>	CAJA DE CARTÓN <i>Carton Box</i>	DOYPACK RETAIL <i>Retail Doypack</i>	SACO PLÁSTICO <i>Plastic Bag</i>
DESCRIPCIÓN <i>Description</i>	Caja de cartón con bolsa interior de polietileno azul <i>Carton box with blue polyethylene inner bag</i>	Bolsa plástica resellable tipo doypack <i>Resealable plastic doypack (stand-up)</i>	Saco plástico laminado impreso <i>Printed laminated plastic bag</i>
CANTIDAD <i>Quantity</i>	10 kg o 5 kg <i>10 kg or 5 kg</i>	1000 g, 500 g, 250 g <i>1000 g, 500 g, 250 g</i>	10 kg o 25 kg <i>10 kg or 25 kg</i>
DISEÑO <i>Design</i>	Peuma o diseño del cliente <i>Peuma or customer design</i>	Peuma o diseño del cliente <i>Peuma or customer design</i>	Peuma o diseño del cliente <i>Peuma or customer design</i>
EMBALAJE <i>Packaging</i>			

\*Puede variar según los requisitos del cliente.  
*\*May vary according to customer requirements.*

### CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS

*Biochemical Characteristics*

HUMEDAD (NUEZ CON CÁSCARA) <i>Moisture (inshell walnut)</i>	8,0% máx.
HUMEDAD (NUEZ SIN CÁSCARA) <i>Moisture (shelled walnut)</i>	5,0% máx.
NÚMERO DE PERÓXIDOS <i>Peroxide value</i>	< 1,5 meq/kg

### ALMACENAMIENTO Storage

VIDA ÚTIL GARANTIZADA <i>Guaranteed Shelf Life</i>	12 meses desde la fecha de producción <i>12 months from production date</i>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO <i>Storage Conditions</i>	10 °C ±3 °C y 55% ±5% HR <i>10 °C ±3 °C and 55% ±5% RH</i>

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (CADA 100 G) Nutritional Information (Every 100 G)

CALORÍAS <i>Calories</i>	GRASA TOTAL <i>Total Fat</i>	COLESTEROL <i>Cholesterol</i>	GRASA TRANS <i>Trans Fat</i>	PROTEÍNAS <i>Proteins</i>
654 (KCAL)	65.2 (G)	0 (MG)	0 (G)	15.2 (G)
FIBRA DIETÉTICA <i>Calories</i>	CARBOHIDRATOS <i>Calories</i>	SODIO <i>Calories</i>	POTASIO <i>Calories</i>	
6.7 (G)	13.71 (G)	2 (MG)	441 (MG)	

### CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN Production Timeline



### CERTIFICACIONES Certifications

