

Castaña de Pará

(Brazilian Nuts)

IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA

Nombre: Castaña de Pará (Brazilian Nuts)
(Bertholletia Excelsa).

Calidad y grados:

- Medianos entre 110 y 130
- Midget entre 160 y 180
- Broken especial 2/3 de la nuez en promedio con corte recto.
- Broken normal 1/2 de la nuez con corte recto.
- Jachi 1/3 de la nuez en promedio con corte recto.

Origen: Amazonia de Bolivia (Beni)

Variiedad: Frijol con tegumento color negro oscuro.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Empaque en bruto: Cajas de 44 libras c/u.

Empaque fraccionado: Bolsas tipo Doy Pack o trilaminado de 150g y 250g

Embalajes secundarios: De acuerdo a requerimiento del cliente.

Etiquetado: Marca del cliente.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida Útil: 24 meses en su empaque original.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS
------------	----------------------------------

Humedad	Entre 2% a 4%
---------	---------------

