



Catálogo de Frutos Secos



**Planta de Proceso Primario
Planta de Proceso Acabado y Empaque**

Lima Perú

Certificación





CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Producto: Castañas Do Para

CASTAÑAS MEDIUM



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERÚ PER MT

CERTIFICADOS:



CASTAÑAS MIDGET



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERÚ PER MT

CERTIFICADOS:



CASTAÑAS CHIPPED



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERÚ PER MT

CERTIFICADOS:



CASTAÑAS BROKEN




EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERÚ PER MT

CERTIFICADOS:




 <p>CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA</p>	FICHA TECNICA		Codigo: S/C	
	CASTANAS DO PARA		Fecha: Enero, 2021	
			Página: 1 de 2	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO		CASTANA – CASTANA CATEGORIA PRIMERA CALIDAD	
NOMBRE CIENTIFICO		<i>Bertholletia excelsa</i>	
COMPOSICION		Castañas	
DESCRIPCION		Nueces enteras sanas y exentas de podredumbre o deterioro que los haga no aptos para el consumo humano, exentas de cualquier materia extraña visible, magulladuras, olor y/o sabor extraño, después de su acondicionamiento y envasado.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	REQUISITOS	CARACTERISTICAS	
	SABOR	Sabor a almendra característico del producto, sin presentar sabores extraños, como rancio, amargo, entre otros productos.	
	OLOR	Olor agradable y característico de las castañas amazónicas, sin olores extraños.	
	COLOR	Bicolor (Marrón/Marfil) característico con cutícula y sin cutícula.	
	APARIENCIA GENERAL Y TEXTURA	Natural a castañas amazónicas frescas, de superficie lisa y limpias, además de consistencia rígida y compacta (crujiente), libre de daños.	
CARACTERISTICAS FISICAS (Fuente: NTP: 011.080 Castaña Amazónica. Requisitos; y propia)	REQUISITOS	CARACTERISTICAS	
	DANOS SERIOS	Nueces enteras sanas y libres de agentes físicos tales como: cáscaras, piedrecillas, arena, pelos, restos de fibra, podredumbre o deterioro que los haga no aptos para el consumo humano, exentas de magulladuras, olor y/o sabor extraño. Se consideran como daños serios. - Daños por insectos puntos café (ojs) - Daños por hongos presencia de sustancias extrañas - Total daños serios: <2% en peso.	
	PESO POR Kg.	120 a 140 Unid. /Lb para el mercado Americano 110 a 130 Unid. /Lb para el mercado Europeo	
	TAMANO	3.475 +/- 0.188 cm de largo y 1.497 +/- 0.157 cm de ancho	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	HUMEDAD (%)	<4.5%	
	INDICE DE ACIDEZ	<0.5%	
	INDICE DE PERÓXIDO	<10mEq O ₂ /Kg	
CARACTERISTICAS TOXICOLÓGICAS	REQUISITOS	CARACTERISTICAS	
	AFLATOXINAS TOTALES	CONSUMO DIRECTO	Mercado Europeo: < 4 ppb Mercado Americano < 20 ppb
		CONSUMO INDIRECTO	Mercado Europeo < 10 ppb Mercado Americano < 20 ppb
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	<i>Mohos</i>	<10 ² UFC/g	
	<i>Levaduras</i>	<10 ² UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	
	<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25g	
	<i>Aerobios mesófilos</i>	<5x10 ² UFC/g	
	<i>Coliformes</i>	<10 UFC/g	



Ficha Técnica: Castañas Do Para

 CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA	FICHA TECNICA		Código: S/C	
	CASTANAS DO PARA			Fecha: Enero, 2021
			Página: 2 de 2	Versión: 01

USO PREVISTO	La castaña es un alimento para consumo humano directo y/o indirecto previamente sometido a un tratamiento térmico, también como ingredientes de productos horneados y sucedáneos de repostería, no es apto para personas alérgicas a las nueces de árboles y sus productos derivados.
METODO DE CONSERVACION	Tratamiento térmico (Secado)
MATERIAL DE EMPAQUE	Material de envase inmediato: Bolsa de polietileno transparente, sellados herméticamente al vacío.
	Material de embalaje secundario: Caja de cartón litográfica y con etiquetado (PRODUCTO ALERGENO)
PRESENTACION	Caja de cartón x 20 Kg
VIDA UTIL	18 meses.
ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION	El producto deberá ser almacenado en espacios ventilados, protegidos del sol, a temperatura ambiente y sobre parrillas, no se almacenará en lugares con alta humedad relativa.
	El producto será manipulado por personal de la empresa para efectos de la disposición en el almacén de producto terminado, el cual será supervisado por el jefe de producción. La carga y estiba hacia el transporte, es realizada por estibadores debidamente uniformados e higienizados antes de realizar el proceso respectivo.
IDENTIFICACION DE LOTE	En el rotulo debe contener los siguientes ítems: -Nombre de la empresa fabricante -RUC -Dirección -Nombre del producto -Lote general -Fecha de Vencimiento -Registro Sanitario -Ingredientes -Condiciones de Almacenamiento
	La codificación de los lotes internos se establece por los siguiente códigos (letra del abecedario de acuerdo a los meses) (el día) (el turno) – (número del lote asignado al recibir el producto). Ejemplo: *A15D-001 A: Enero, 15: día del calendario, D: Turno día, 001: Lote asignado n° 1 de recepción. *A15D-1.2.R A: Enero, 15: día del calendario, D: Turno día, 1.2: Lotes asignados n° 1 y 2 que intervienen en la recuperación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En vehículos cerrados, limpios y herméticos.



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Producto: Nueces Pecanas

Las nueces pecanas son un tipo de nuez que se obtiene del árbol *Carya Illinoensis* de hoja caducifolia más conocido como pacano o pecanero. A diferencia de la nuez común, su cáscara es lisa y ovoide, al igual que su fruto. Un alto poder antioxidante y tener ácidos grasos poliinsaturados son cualidades comunes a ambas.

Propiedades

Las nueces pecanas, conocidas por su alto contenido en fibra, son también consideradas un macroalimento por su contenido, vitamina E y minerales esenciales para nuestro organismo como el potasio y magnesio, en particular, gamma-tocoferol. Contienen, además, aunque en menor cantidad, vitamina C, niacina, ácido pantoténico, tiamina, riboflavina y vitamina A, y también potasio, fósforo, magnesio, calcio, zinc, hierro y manganeso, cobre y selenio.

Beneficios

Efectos Antioxidantes ya que proveen al organismo de fitonutrientes

Son ricas en ácidos grasos monoinsaturados que ayudan a reducir el colesterol y reducir todo tipo de enfermedad coronaria.

Ayudan a controlar el peso por su capacidad saciante.

Es un alimento libre de sodio, lo que permite su inclusión en dietas bajas en sodio para aportar nutrientes necesarios al organismo.

No solo contienen muy bajos niveles de azúcar, sino que ayudan a mejorar los niveles de azúcar en sangre de quien las consume con asiduidad.



CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Producto: Ficha Técnica Nueces Pecanas

PECANS

Partida Arancelaria: 0802.90.00.00

Descripción: Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara

PECANAS

SCIENTIFIC NAME

Carya illinoensis

Nombre Científico

Origin

Peru

Origen

Presentation

ORGANIC PECAN NUTS

Presentación

NUECES PECANAS ECOLOGICAS

Organoleptic characteristics

Características Organolépticas

Size (talla)

20 mm

color (color)

Brown (marrón)

smell (olor)

typical of the product (Típico del producto)

flavor (sabor)

light bitter (amargo ligero)

Nutritional value (valor nutricional)

energetic value

690 Kcal

total fat

72g

saturated fatty acid

6g

polyunsaturated

22g

monounsaturated

41g

carbohydrates

14g

sugars

4g

proteins

9g

fiber

10g

salt

0g

Storage and distribution

(almacenamiento y distribución)

Store the product in a cool, dry, protected place at 20°C

(almacenar el producto en un lugar fresco, seco, protegido a 20°C)

Consumer information

(información al consumidor)

WITHOUT GLUTEN, NO GMO

(sin gluten, no genéticamente modificadas)

Packaging

Sealed plastic Bags / Box

Empaquetado


Bolsas de plásticos selladas/caja




CORPORACIÓN
EURO CARIBE ANDINA

Contactos

PATRICIA WUEST F.
GERENTE GENERAL

+51 999597004 

 pwuest@eurocaribeandina.com
informes@eurocaribeandina.com

WWW.EUROCARIBEANDINA.COM

HORACIO SACCOMAN
LIFE AND BUSINESS
STRATEGIST

+55 (11) 970298775 

 hsaccoman@eurocaribeandina.com
informes@eurocaribeandina.com

WWW.EUROCARIBEANDINA.COM