Trozos para hornear

5640 River Road
Oakdale, CA 95361
Teléfono: (209)847-1367
Fax: (209)847-6806

Descripción: nueces naturales, consistentes en trozos que pasan a través de una pantalla con orificios cuadrados de 0,95 cm, pero de tamaño superior al de la harina. Los frutos de las nueces están limpios, bien secos, no presentan defectos ni daños excesivos, y su nivel de calidad se valora conforme a los estándares del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) y del DFA (Departamento de Agricultura y Alimentación de los Estados Unidos) en cuanto a calidades de las nueces sin cáscara.
Color: combinación de frutos clasificados como claro, ámbar claro y ámbar. (Si lo desea, puede ponerse en contacto con el American Council for Food Safety & Quality [consejo estadounidense de seguridad y calidad alimentaria] a fin de obtener un gráfico con los colores).
Variedad: este producto se elabora con cantidades diversas de diferentes variedades de nueces de cáscara dura, incluidas, entre otras, las variedades Payne, Ashley, Vina, Franquette, Eureka y Serr.

Especificaciones físicas	**Trozos para hornear**
Color	Predominantemente claro y ámbar claro, con algunos frutos ámbar (cantidad inferior al 10%).
Fragmentos de cáscara	1 por cada 113,4 kg.
Harina	Del 0% al 15%.
Metal o vidrio	No permitidos.
Defecto total	No debe superar el 5% en peso.

Embalaje: caja de cartón ondulado con una capacidad neta de 11,34 kg o 13,6 kg, hecha con material adecuado para alimentos. Las cajas van etiquetadas con el logotipo de GoldRiver Orchards. Su interior está recubierto con plástico para mantener la frescura del producto.

Certificación religiosa: certificadas como kosher por el Consejo de Rabinos Ortodoxos de San Francisco.

Condiciones de conservación y vida útil: vida útil a temperatura ambiente (21,1 °C): tres (3) meses.

Las condiciones de conservación óptimas para las nueces sin cáscara son de 4,4-10 °C y aumentan notablemente su vida útil.

Seguridad: todos los productos se producen, se conservan y se envían conforme a las Buenas Prácticas de Fabricación establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Trozos para hornear

Información nutricional (análisis aproximado):			Estándares microbiológicos	
Nutriente	**Por onza**	**Por 100 gramos**	1) Recuento en placa estándar	< 50.000/g
Calorías	178	636	2) Levaduras	< 5.000/g
Proteínas, g	4	14	3) Mohos	< 20.000/g
Hidratos de carbono, g	4	15	4) Coliformes	< 1.000/g
Grasas totales, g	19	69	5) E. coli	Negativo
- Grasas saturadas, g	2,1	7,9	6) Estafilococos	Negativo
- Grasas monoinsaturadas, g	3,5	12,4	7) Salmonella	Negativo
- Grasas poliinsaturadas, g	13,7	49,0	8) Aflatoxina	Ninguna detectada
Colesterol, mg	0	0	Los intervalos de valores, obtenidos mediante diversas investigaciones privadas y gubernamentales, son verdaderos y exactos conforme a nuestro conocimiento. Pueden producirse variaciones debidas a las diferencias en los cultivos, de un año a otro. Los análisis y el intervalo de valores obtenidos por diversas fuentes privadas y gubernamentales pueden diferir de los datos que se obtengan en la práctica en años de cultivo actuales o futuros.	
Grasas alimenticias, g	2,7	9,6		