



FICHA TÉCNICA

Proveedor:	Hacienda Flandes SAS NIT 901.012.235-4
Descripción	
Producto:	Nuez de Macadamia, estilos 0 a 6 (ver tabla de estilos)
Referencia:	Nuez de Macadamia
Contenido:	100% Nuez de macadamia
Conservantes:	No Contiene
Saborizantes:	No Contiene
Apariencia	
Color:	Almendra, Beige
Sabor:	Característico de macadamia.
Olor:	Característico.
Textura:	Pareja, crocante al morder y cremosa.

Características organolépticas varían dependiendo de la cosecha, proceso de postcosecha y variaciones climáticas del año corriente.

Modificaciones Genéticas:	No
(GMOs)	
País de Origen:	Colombia
Procedencia:	Finca El Peñón, Vereda El Cholo, Neira, Caldas.
Fecha de Procesamiento:	Ver Empaque
Vida en Anaquel:	12 meses en empaque al vacío, almacenado entre 6° y 16°C.
Presentación:	En nuez, desconchada, seleccionada y seca.
Humedad Residual:	2% aproximadamente.
Tostión*:	(aplica para macadamia tostada) 20 a 25 minutos entre 110°C y 155°C.
Empaque de contacto:	Al vacío en bolsa plástica termosellada por 2.5Kg.
Empaque exterior:	Caja de cartón corrugado por 20Kg.

Contenido Nutricional:

Energía	3,068 J
Grasas Totales	76.2 g
Monoinsaturadas	61.4 g
Saturadas	10.3 g
Poliinsaturadas	0.9 g
Colesterol	0.0 g
Proteína	7.6 g
Fibra	8.6 g
Carbohidratos	4.5 g
Azúcares	4.5 g
Minerales	
Calcio	48 mg
Hierro	1.8 mg
Sodio	1 mg
Magnesio	130 mg
Fósforo	188 mg
Potasio	355 mg



ESTILOS (Especificaciones físicas por formas)

* Según especificaciones de la *United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)*
Estándares DDP-22 y DDP-23



Style 0

Description	Size
Wholes: shall consist of at least 95% whole kernels with the remaining percentage consisting of pieces	of which no more than 1% will pass through a 6.25 mm (1/4 inch) square opening.



Style I

Description	Size
Wholes: shall consist of at least 90% whole kernels, with the remaining percentage consisting of pieces	of which no more than 1% will pass through a 6.25 mm (1/4 inch) square opening.



Style II

Description	Size
Wholes and halves: shall consist of at least 50% whole kernels, with the remaining percentage consisting of pieces	of which no more than 2% will pass through a 7.8 mm (5/16 inch) square opening.



Style III

Description	Size
Cocktail: shall consist of at least 90% half or larger kernels, included therein at least 15% whole kernels, with the remaining percentage consisting of pieces	of which no more than 2% will pass through a 6.25 mm (1/4 inch) opening.



Style IV

Description	Size
Halves and pieces: shall consist of at least 50% half kernels, with the remaining percentage consisting of pieces with no more than 5% larger than half kernels	<p>Style IV L: kernel size is larger than 16 mm (round caliber).</p> <p>Style IV M: kernel size is between 14-16 mm (round caliber).</p> <p>Style IV S: kernel size is between 10-14 mm (round caliber).</p>



Style V

Description	Size
Large diced: shall consist of units which are smaller than half kernels	of such size that no more than 5% will pass through a 7.8 mm x 25 mm (5/16 inch x 1 inch) opening, included therein not more than 2% that will pass through a 2.34 mm (3/32 inch) square opening.



Style VI

Description	Size
Chips: shall consist of units	that at least 95% will pass through a 7.8 mm x 25 mm (5/16 inch x 1 inch) opening but no more than 2% will pass through a 2.34 mm (3/32 inch) square opening.



Style VII

Description	Size
Bits and diced: shall consist of units	smaller than half kernels and of such size that at least 95% will pass through a 7.8 mm (5/16 inch) square opening but no more than 10% will pass through a 2.34 mm (3/32 inch) square opening.

Fuente: Macadamia Technical Information. International Nut and Dried Fruit Council.



Certificado Buenas Prácticas Agrícolas



LA GERENCIA SECCIONAL CALDAS

CERTIFICA

Que el predio, **EL PEÑON** ubicado en el departamento de **CALDAS**, en el municipio **NEIRA**, a nombre de **SERGIO HENAO ROBLEDO**, cumple con las **BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS** en la producción de **MACADAMIA** 31 ha y **NARANJA** 13,36 ha, de conformidad con lo establecido en la reglamentación Fitosanitaria y de Inocuidad vigente, **Resoluciones ICA 30021 de 2017 y 82394 de 2020**.

Esta certificación es vigente hasta el **05 DE ABRIL DEL 2023**.

Dado en **MANIZALES, CALDAS**, Colombia el **2 DE AGOSTO DE 2022**.

CLIMENTE DONATO MOLINA
Gerente Seccional CALDAS

DTIIA.1748604BPA
Forma 3-187.

Vigencia de esta Ficha Técnica: año 2023