



EXP  NUT
2024

CHILE *N*UT

Calidad de fruta temporada 2024

Erick Cea
Chilenut

CALIDAD

Atributos que determinan la percepción de un producto

- Atributos objetivos, decisiones
- Relación directa con el precio
- Involucra inocuidad
- La calidad es el resultado del trabajo bien hecho
- El Prestigio de la Nuez Chilena: Responsabilidad de todos



El Prestigio de la
Nuez Chilena:
Responsabilidad de
todos



El Prestigio de la
Nuez Chilena:
Responsabilidad de
todos





¿Qué hace Chilenut
por la calidad de la
nuez chilena?

ESTANDARIZACIÓN / HERRAMIENTAS APOYO

NORMA CHILENA

Nueces con cáscara

1 Alcance y campo

Esta norma establece los requisitos organolépticos que debe cumplir la nuez con cáscara de origen natural.

2 Referencias normativas

Los documentos siguientes, para la aplicación de referencias con fecha, se citan. Para referencias de última edición del documento (incluyendo cualquier enmienda).

NCh1426:1980, *Frutas y hortalizas - Muestreo*.

NCh1650/1:1984, *Procedimiento de ensayo - Contenido*.

NCh1650/2:2009, *Procedimiento de ensayo - Determinación del contenido*.

Daños

GRADO AMBIENTE
OPEN TO SKILL



Clasificación que se encuentra parcialmente basada en la línea de sutura, la cual se observa a simple vista, sin necesidad de foto.

(Classification that is partially based on the suture line, which is visible without needing the photo.)

GRADO AMBIENTE
OPEN TO SKILL



Alteraciones de color negro, pardo, pardo oscuro o de otro color, que contrastan fuertemente con el color de fondo de la cáscara y que total o parcialmente cubren un 10%, hasta un 25% de la superficie de la cáscara.

Alterations consisting in a black, brown, dark brown, grey or other color in pronounced contrast with the background color of the shell which in total represent between 10% up to 25% of the shell surface.

EXTRA LIGHT
EXTRA CLARA



Notes:

- 1) DARKEST COLOR: The darkest color in the category.
- 2) Optimal conditions to use the surface of evaluation provided.



Información Chilean Walnut

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD.
La información contenida en este documento es confidencial y su divulgación es expresamente prohibida, salvo con consentimiento escrito.

CONFIDENTIALITY WARNING.
This document and the information contained herein are confidential and their disclosure is expressly prohibited, except with written consent.

Información nutricional NUEZ

Energía (en Kcal)
Carbohidratos (gramos: por porción, en 100g)
Azúcares totales (gramos: por porción, en 100g)
Proteínas (gramos: por porción, en 100g)
Grasas totales (gramos: por porción, en 100g)
Grasas saturadas (gramos: por porción, en 100g)
Grasas trans (gramos: por porción, en 100g)
Colesterol (mg/100g)
Fibra (gramos: por porción, en 100g y en 10g)
Sodio (miligramos: por porción, en 100g)
Grasas Polinsaturadas g/100g
Grasas Monosaturadas g/100g
Ácidos grasos omega 3: (gramos: por porción, en 100g)
Calcio: (miligramos: por porción, en 100g)
Hierro: (miligramos: por porción, en 10g)
Potasio: (miligramos: por porción, en 10g)
Fósforo: (miligramos: por porción, en 10g)
Vitamina D: (gramos: por porción, en 10g)

(*) Ingesta de referencia para un adulto

INFORMATIVO INOCUIDAD

CHILENUT

Riesgos de contaminación con agua desde el campo

¿Sabía usted?

EE.UU. tiene una normativa exclusiva y de carácter obligatorio para el manejo de la inocuidad en la producción agrícola denominada FSMA. Esta normativa tiene un capítulo exclusivo sobre agua y los manejos que se debe tener en la producción de alimentos para reducir los riesgos de contaminación.

Que se entiende por Inocuidad

La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido. Cuando los alimentos se contaminan en niveles inadmisibles de agentes patógenos y/o contaminantes químicos o físicos, conllevan riesgos importantes para la salud de los consumidores.

¿Qué podemos hacer?

Para reducir estos riesgos existen un conjunto de labores que se denominan Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), y que incluye dentro de sus indicaciones un análisis de riesgos que permite tomar decisiones sobre la inocuidad de los alimentos.

Las nueces de Chile

La industria de la nuez chilena tiene reputación mundial por producir nueces de calidad. Cada productor debe ayudar a proteger esta reputación garantizando la inocuidad de las nueces de Chile.

TRABAJO TÉCNICO / APOYO PRODUCTIVO



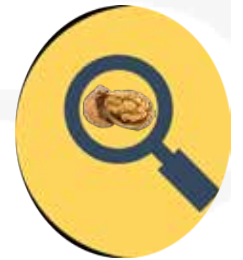
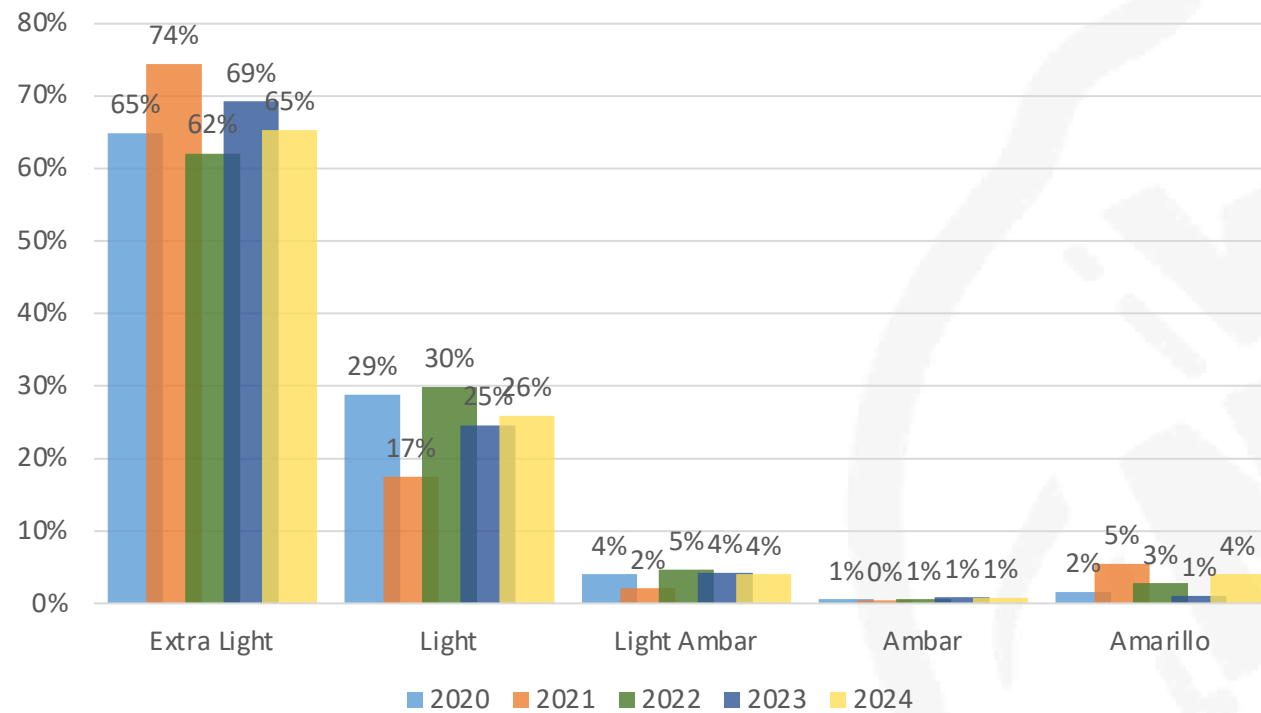
PROMOCIÓN DE LA NUEZ CHILENA / DIFERENCIACIÓN



CALIDAD 2024

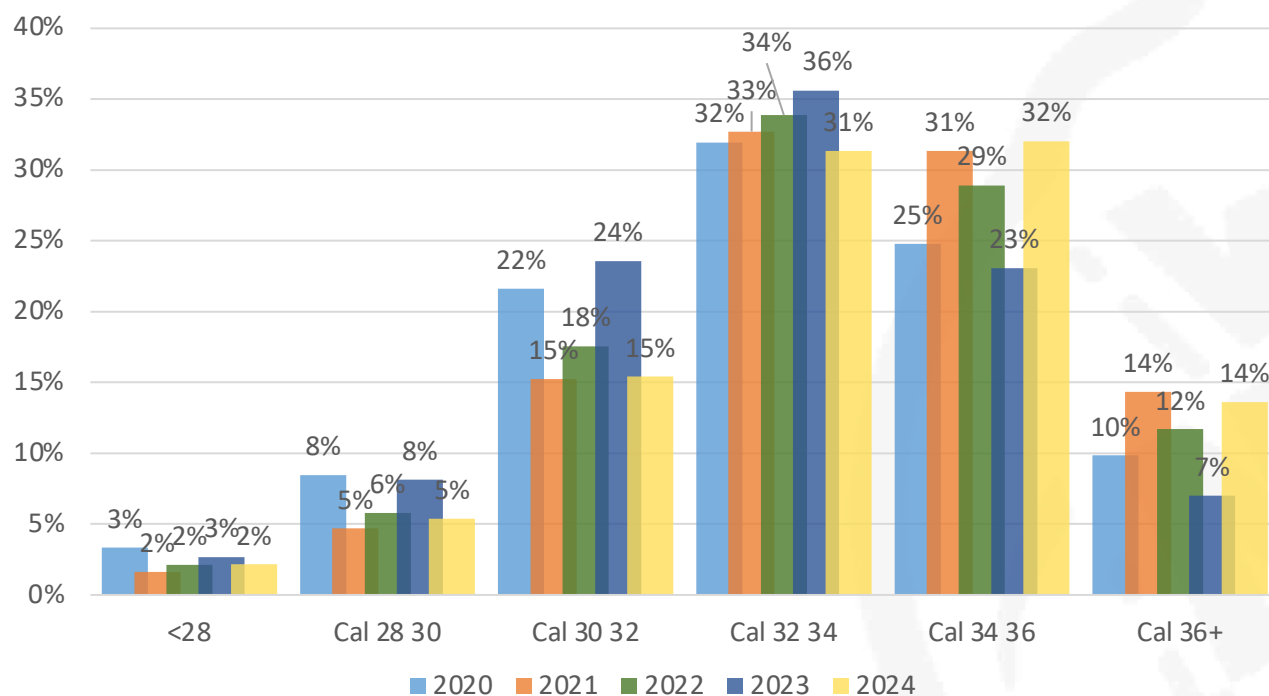


COLOR CHANDLER



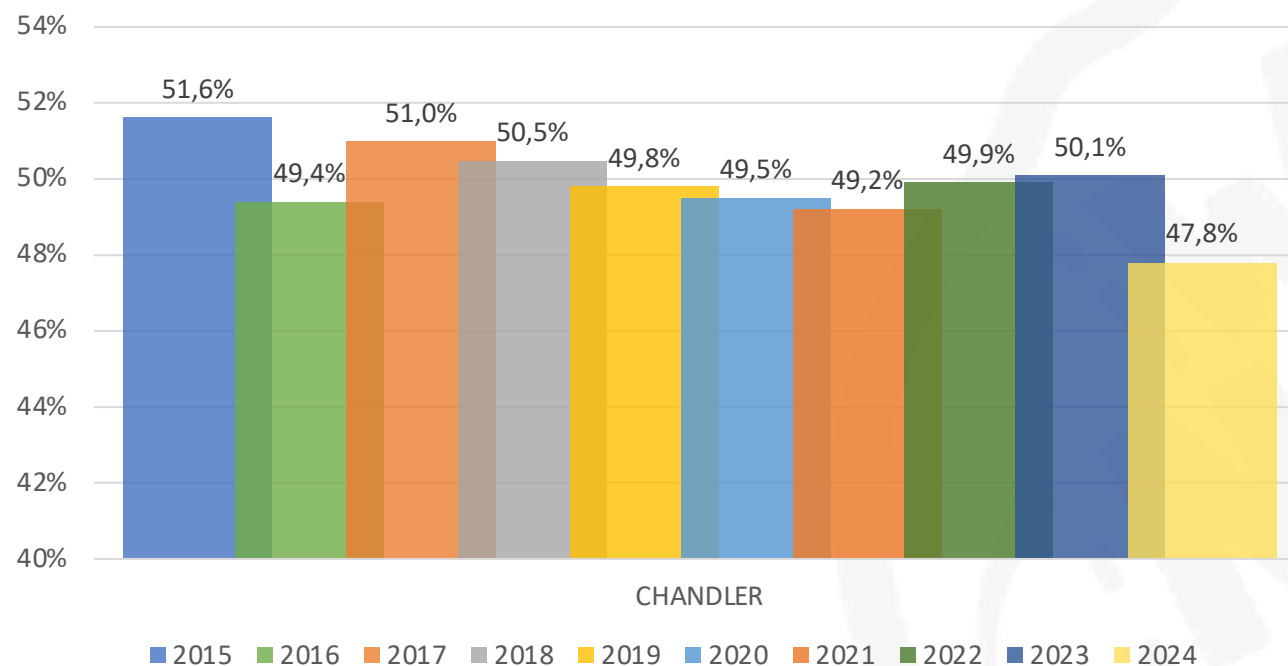
- Sobre 90% sumatoria de EL-L
- Atributo consistente
- Manejos en cosecha son clave

CALIBRE CHANDLER



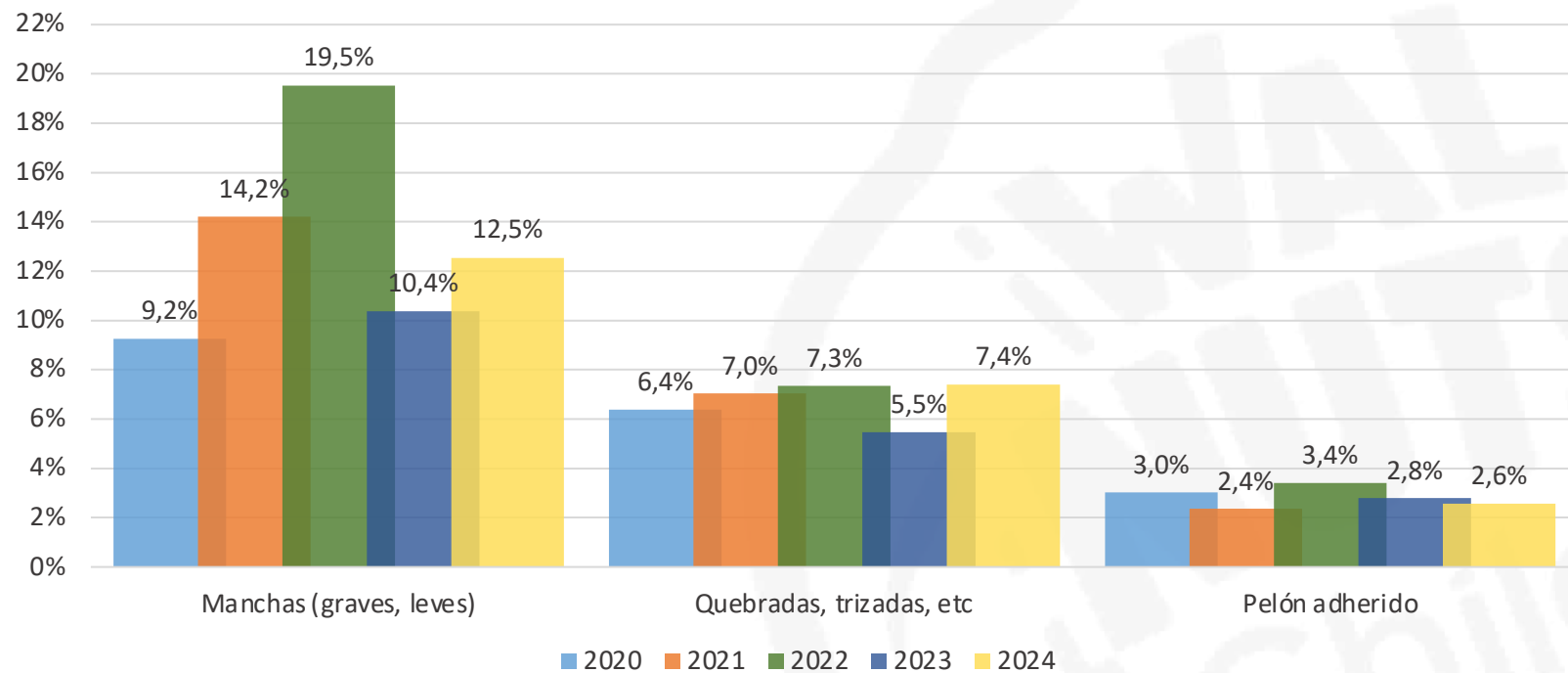
- Asociado a condiciones "clima"
- Junto a 2021 temporada con mayor % calibres grandes
- Calibres <32 15%-33%
- Impacto en ingresos 700-1.000 usd/ha

RENDIMIENTO DE PULPA CHANDLER

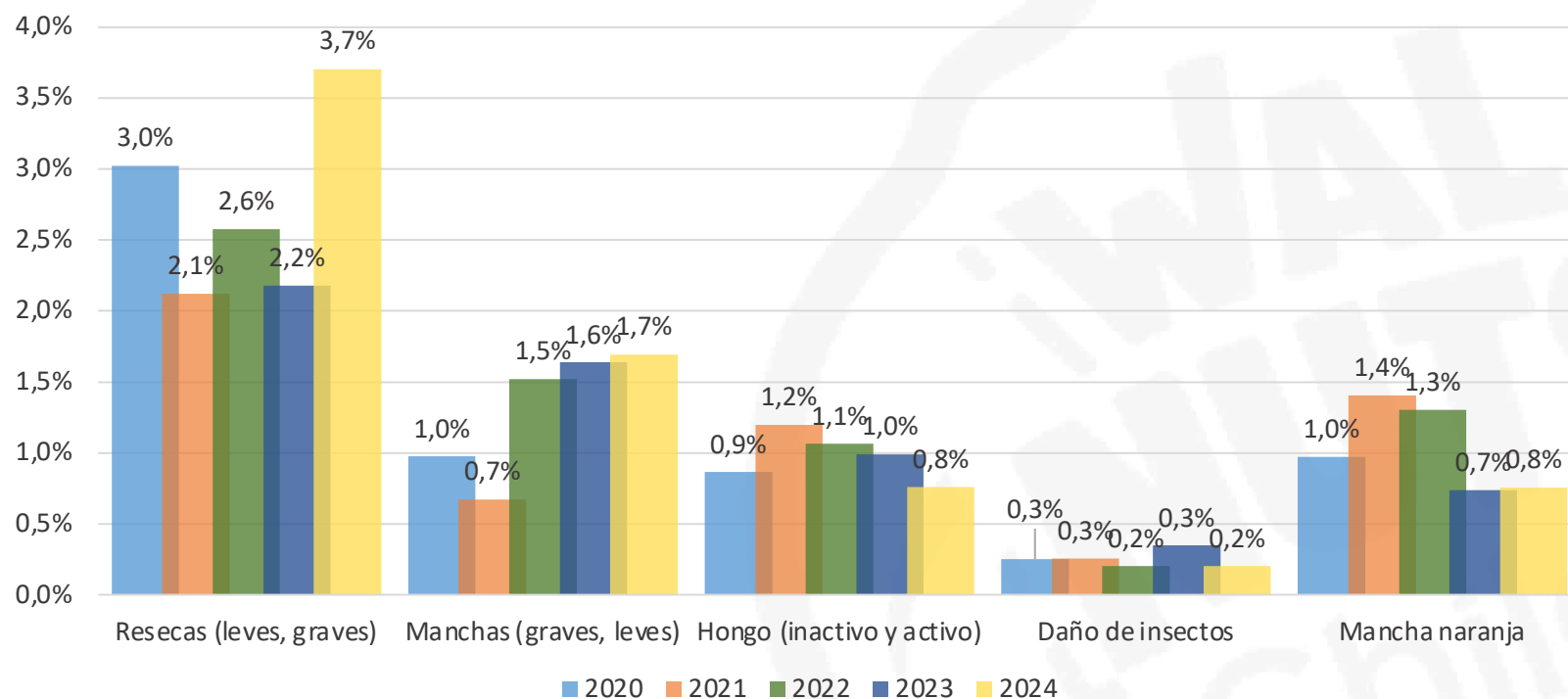


- Tendencia general
- Disminución producción
- Disponibilidad de NSC (-12%)
- Dispersión prom. 46,1%-49%

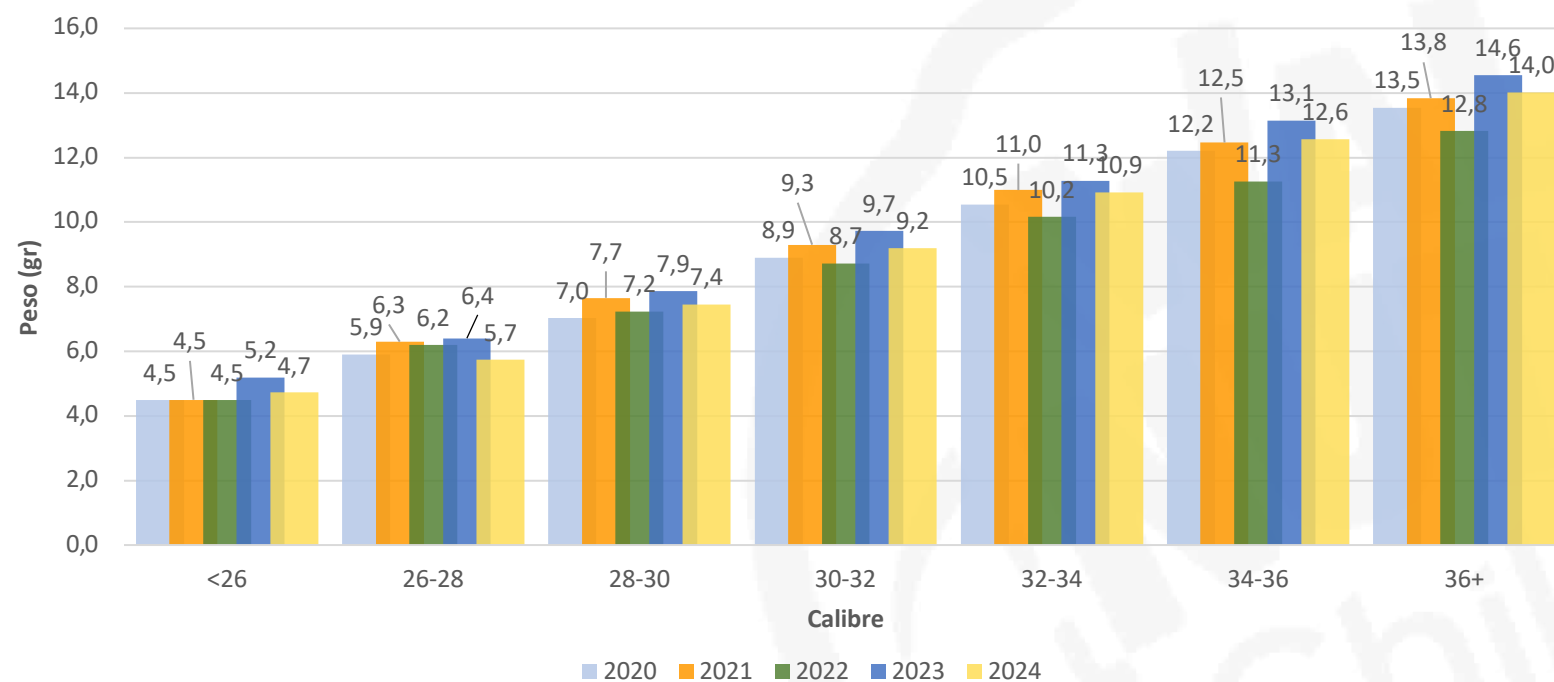
DEFECTOS EXTERNOS CHANDLER



DEFECTOS INTERNOS CHANDLER



PESO / CALIBRE CHANDLER



Gracias!

EXP  NUT
2024

CHILE *N*UT